

Będziemy potrzebować :

pięciu szklanek wódki,
szklanki piwa jasnego,
35 rodzynek (sztuk),
250 g cukru,
ok. **300** g młodych pączków brzozowych,
1,5 szklanki czystej wody,
łyżkę soli, **1,5** szklanki mąki pszennej razowej i szklankę żytniej mąki razowej.

Wodę osolić i zagotować a potem zostawić do przestygnięcia. Na stół przesiać obie mąki, wlać wodę, wyrobić ciasto, rozwałkować, włożyć do formy i ponakłuwać widelcem a następnie upiec w bardzo nagrzanym piekarniku na około 20 minut aż się zarumieni. Następnego dnia ? kilograma placka pokruszyć , wrzucić do słoja, gąsiora, wrzucić rodzyнки, listki i pączki brzozowe, następnie zalać wódką. Przykryć dobrze i po 15 dniach (codziennie potrząsać) przecedzić przez płótno. Zagotować piwo z cukrem, wlać do niego nalewkę , wymieszać, wlać do gąsiora , zakryć szczelnie i zostawić w chłodnym miejscu na trzy miesiące. Przed podawaniem trzeba ją lekko schłodzić. Ma działanie odtruwające i oczyszczające