

SMS almanakkin

T-shirt til vaksni

75,-

T-shirt til børn

17-45,-Ternutar skjúrtur
við stuttum ermum**116,-**

Feðgar

SMS — Tlf. 11545

Í Fríðkan
fáa tygum
alt til sól,
so sum
sólkreim,
sólbrillur
summer-
blusur o.a.
Vikuna út
geva vit
÷ 10%
av øllum
sólkreimum
og
sólbrillum.



FRÍÐKAN

TLF. 12701

Enn eru hesir vinningar ikki avheintaðir:

nr. 9.882 sodavatnsmaskina frá Heilsu
nr. 80.557 gávukort 150,— kr. frá Demmus
nr. 38.198 dekoratiðn frá Gongin Blómur
nr. 42.906 Gávukort 300,— kr. frá Feðgum
nr. 74.488 fototól frá Bókasøluni
nr. 14.611 gávupakki frá Fríðkan.

Vinningarnir kunnu avheintast
við at venda sær til
SMS-skrivstovuna.

SMS

tlf. 13041

Ársfrágreiðing fyri Føroyar 1978

er nú komin, og fæst frá



BÓKASØLAN

tlf. 15283



blusa við
vidd
fæst í
ymiskum
litum

Prisur **188,—**

GOOD LUCK

SMS - 300 TÖBILJAVN - TLF. 1404



uppskriftin

T-bone steak verður skorin av tí tunna tí megin, sum næst er hárogvuni. Tað drivna kjotið
uttan á beininum er sneiðin. Kjøtbitin undir beininum er rygglundirnar.

Neytatunnsteik til T-bone steak sum í USA (Til 4 fólk — uml. 1 tíma)

3-4 T-bone steaks (uml. 1-2 cm tjúkkar)
olja/smør/margarin
salt og pipar

Afturvíð:

4-6 trivalig hampaepil við ongum eygum (skulu steikjast) kryddað smør (uml. 15 g upp á folkið)
ella crème fraiche (1 bikar), trivaligt grønt salat.

Tíðin at steikja:

1 cm tjúkkar flisar: 1 1/2 min. hvørju megin

2 cm tjúkkar flisar: 3 min. hvørju megin

1. Tak eplini fyrst. Vaska tey væl og rist kross í. Set tey í ovn, sum hitaður er frammanundan, lat
hitin vera 175°C og lat standa inni uml. 1 tíma.

2. Rør grønlekk, persillu ella aðrar kryddurtir og kanska hvitleyk við upp í smør ella crème fraiche.

3. Ger eitt dygdar grønt salat til ella hav t.d. kryddaðar, grønar bønir (olju/edika kryddlaka).

4. Steik T-bone steaks'irnar til seinast. Pensla olju ella annað feittvevni á kjotið. Stroy salt og pipar
á, tá stókt er.

5. Borðreið tey stóktu eplini og kryddað smør at hava afturvíð.

VIÐMERKING! Eiga tygum uttandura trækols-steikirist (grill) — og veðrið er gott — eru T-bone
steaks frálíkar. Sjálvsagt kann ovnsgrill eisini nýtast.

9 tey bestu

Kálvsnakki til steik ella frikasse	
fyri 1/2 kg	kr. 10,45
Seyðarhøvd fyri 1 stk.	kr. 9,95
Salami 10 flisar bert	kr. 3,95
OMO maskinvaskievni	
3 kg	kr. 29,95
Danish Crown	
Livurposteik 125 gr.	kr. 2,95
Oceka Makrel i Tomat	
127 gr	kr. 2,95
Merrild Kaffi	
1/2 kg	kr. 20,95
Bananir 10 stk.	kr. 9,95
Sureplir Golden Delicious	
2 kg.	kr. 9,95

MIKLAGARÐUR