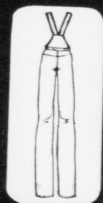


SMS almanakkinn



SELABUKSUR

Floyal og Denim

kr. 268,-



TILBOD



NAGLALAKK



VARRASTIFTIR

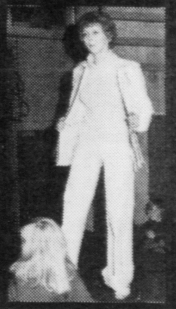
pr. stk. bert kr. 10,-



Summarfrøi í SMS

fríggjadaginn 29. júní kl. 16.00
verður

MÓTA SÝNING

á pallinum har
GOOD LUCK
sýnur fram
nýggjasta
summar-
mótan

DIRDRI

eftir Mariannu Debes Dahl

er komin

kr. 35,-



BOKASÖLAN

Hava tygum roynt tað nýggja

FAMILJUFLÚTIÐ



700 gr. kr. 6,-

frants restorff

T-SHIRT

til børn kr. 18,-
til børn við myndum kr. 19,-
til vaksin kr. 28,-

FEDGAR



uppskriftin

Ovnstoktur Hamborgarryggur við grønmeti

Til 4 fólk:

1–1 1/2 kg av Hamborgarryggi

Smør

Súrur sinoppur

Dimmt putursukur

Grønmeti

1. Innballingin verður tikin uttan av Hamborgarrygginum, sum verður roðaður í smøri og einari javnari skón av sinoppi og putursukri.
2. Hamborgarryggurin verður latin í steikiposa tella lagdur í eldfast fat við lokil. Litið hol verður klipt í annað hornið á steikiposanum. Ein steikihitamátari verður settur í Hamborgarryggin, sum verður lagdur í eina litla steikiskuffu.
3. O.u. 4 dl av vatni verða stoyttir á og steikiskuffan sett í ovnin, sum frammanundan er hitaður upp í 175°C. Hamborgarryggurin skal steikjast til hitamátarin visir 65–70°C, ella 3/4–1 tíma.
4. Hamborgarryggurin verður tikin úr steikiposanum, skorin í flisar, ið verða raðaðar á eitt fat saman við kókaðum grønmeti (t.d. asparges, bønir, gularøtur og ertrar) og sett á borðið saman við steikisoðnum.

9 tey bestu

Rivjasteik	
fyri 1/2 kg	kr. 10,95
60% Havarti Ostur	
454 gr.	bert Kr. 8,95
Hamborgarryggur	
10 flisar	bert Kr. 5,95
Termofleska	
1/2 litur	Kr. 14,85
Skjurtur til damur	
ymiskum litum,	
100% bummul	kr. 39,95
Dixel køksrullur	
2 stk.	kr. 5,95
Jelp Maskinvaskievni	
4 kg.	kr. 22,95
Karat Kaffi	
500 gr.	kr. 21,95
Jørðbergreytur	
uttan farvu og	
konserveringsevni	
500 gr	kr. 4,95
Sviskugreytur	
500 gr.	kr. 4,95

MIKLAGARÐUR