

SMS álmanakkinn

Vit hava hópin av
fittum og snøggum
SUMMARKJÓLUM



GOOD LUCK
SMS 300 TÓRSHAVN TEL 1644

living
LANCOME



Tilboð

frá Lancome
dag-
og náttkrem

virði

kr. **140,-**

nú
kr. **70,-**

FRÍÐKAN

tann nýggi
MYNDAKALENDARIN
FØROYAR 1980
er nú
at fáa

kr. **25,-**

b **BÓKASØLAN**

Summarfrøi

**i
SMS**

i dag kl. 16.00 hevur
Gongin Blómur Blómusýning

fríggjadagin kl. 16.00 hevur
Føðgar mótasýning
tø treytað av, at dressmenn
kunnu útvegast. — Hevur tú
hug, so set teg í samband við
okkum.

nýggj sending
tríputar
T-SHIRTS

str.
180—S—M—L—
XL
kr **79-89**



i skotinum tlf. 14763



uppskriftin

Paprika-flesk til 4 fólk

Tilfar:

8 flisar av ríputum
kókifleski (1 cm tjúkkar)
1 egg (nakað samanrørt)
2 1/2 dl. av molabreyði
(rasp)
1 súpiskeið av mjøli
50 g av smøri/marg./olju
salt og pipar

Afturvíð:

1/2 kg av átusoppi
(champignon)
(skorið í flisar)
1 stóran leyk (saksaður
heldur grovliga)

40 g av smøri/marg./olju
75 g av mjøli
2—3 dl. av mjólk
1 súpiskeið av paprika
2 tesk. av salti og pipari
kókað ella stókt epli

1. Kjøtið verður eitt sindur
útbankað og gjørt
klárt til steikingar við at
venda tí í eggj og síðani í
mjøli, sum molabreyð
(rasp) er latið úti. Síðani
verður fleskið stókt, til
tað hevur fingið gyltan
lit og er vorðið broyskið

við linan hita. Kryddað
verður við salti og pipari.

2. Tilgerðin av paprika-
sósini fer fram á henda
hátt: átusoppar (cham-
pignons) og leykur verður
brúnkað í feittinum,
mjólk verður rørd upp í
mjøl og koyrt í. Sósini
verður gjøgnumkókað
fingin at smakka við at
koyra paprika, salt og
pipar í. Kókað ella steikt
epli verða havd afturvíð
rættinum.

9 tey bestu

Toiletpappir	
2 stk	kr. 3,95
Liptons: Richbru Te	
125 gr	kr. 3,95
Sæby Rekir	
200 gr	Kr. 12,95
T-shirt til børn	
støddir 4—16 ár —	
nógvir litir	Kr. 14,95
Skjurtur til menn	
Støddir 37—44 —	
nógvir litir	Kr. 43,95
Slacks til damur	
1 stk	Kr. 89,98
Moyr T Bone steak	
fyrir 1/2 kg	Kr. 15,95
Gullach og Bankikjøt	
fyrir 1/2 kg	Kr. 14,95
Nýstókt Rivjasteik	
fyrir 1/2 kg	Kr. 17,95

MIKLAGARÐUR