

SMS almanakkinn

Nýtt frá

Makker

KJÓLAR!

98,- 198,-

NIÐURDEILAR:

(«SLÁ OM»)

198,-

BUKSUR

119,-

BLUSUR

(Hvítar Crepe)

69,-

í skotinum tlf. 147 63

**Snotuligar
TUFLUR****179,-****DEMMUS****Vindjakkar**til börn 6-16 ár
fleiri litir**119,-**

kr.

FEDGAR**1/2
prísur**Blómuleykir
blómufrae
grasfrae
havatöðnú bert fyri
hálfan prísAllir filmir verða
framkallaðir
skjótt og væl**b BÓKASÖLAN***uppskriftn***Saltsprongd neytabringa**

Tilfar til 4 fólki (o.u. 3 tímar):

1 1/2 kg av neytabringu

Saltlaki: 2 l av køldum vatni

200 g av salti, 50 g av sukri

Afturvið:

Grønmeti og epli, sum fáast avvarðandi árstíð.

1. Keypt kjötið saltsprongt — ella ger saltlaka, legg kjötið í og lat standa har sum kalt er í 1–2 samdøgur.

2. Tak kjötið upp úr lakanum og kóka tað í vatni í 2–3 tímar. Lat tað vaskaða grønmetið kóka saman við kjötinum, til moyrt er.

3. Ger sós av 3/4 l av soði, 30 g av smøri og 4 súpiskeiðum av mjøli.

4. Sker kjötið í flísar og raða tær á eitt fat saman við grønmetinum.

5. Borðreið við sós, eplum og grønmeti afturvið.

Gev gætur: Kjøtt við beini í er moyrt, tá kjötið losnar inni við bein.

Køld saltsprongd neytabringa er frálíkur viðskeri, kanska við einum sindri av rivnari piparrót.

*9 teyg bestu***Kálvsbógur**

fyri 1/2 kg kr. 11,95

Kálvskotelettir

u/ bein 1/2 kg 19,95

Salami

10 flísar einans 3,95

Dragsbæk: Minarine

3 × 40 gr 10,95

J. P. Mocca**Special: Kaffi**

500 gr 16,95

Mathildu: Söt mjólk

3,1% 1 × 12 l 39,95

Apis: Livurposteik

5 × 70 gr 5,95

Hálendskar Tomatir

1 kg 8,95

Rullukragatroyggja til damur

3 stöddir, nógvir litir 39,95

MIKLAGARÐUR