

SMS almanakkin

TIL BÖRN

Frá 2 ár og uppeftir
Nýggj sending av stríputum

T-SHIRTS kr. 64,- 75,- í skotinum

Nýtt frá *Makker*

Blusur frá kr. 69,-
Fyriklæðikjolar kr. 183,-
Nógvir nýggir niðurdeilar
kr. 168,- og 198,-
Turriklæði kr. 29,- og 47,-

í skotinum

TILBOÐ

Svartir nylonjakkar við reyðum fððri
í øllum støddum til børn

fýrr 168,- nú 98,-

FEDGAR Tlf. 11545

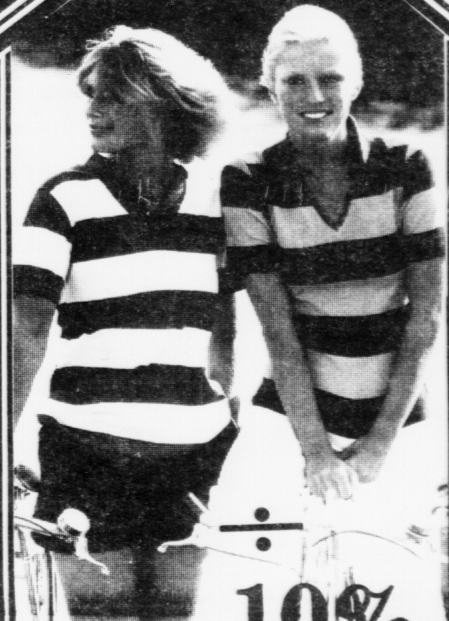
Floyal-
drakt
Fæst í
ymiskum
litum

Jakki
624,-

Skjúr
298,-

GOOD LUCK

BERKEMANN
TUFLA
Lett
og er væl
formað
kr. 198,-
DEMUS



÷
10%

FRÍÐKAN

Tlf. 12701



uppskriftin

(endurprent)

Osso Buco er tað sama sum kálvalangleggur á ítalskum máli. Í Danmark verður hetta heitið mest nýtt um tey stykkini, sum skorin verða av skankinum av neyti ella kálvi. Til ber at gera hetta, sum rópast Osso Buco, upp á nógvar matar.

Neytalangleggur

(Osso Buco í fati):

til 4 fólk (tekur uml. 2 1/2 tíma)

Takið einar 6-8 flisar av neyta-
langleggi (lat tær vera einar 2 cm
tjúkkrar)

50 g av smári/margarini/olju
salt og pipar

2 tsk. av paprika

1 stóran leyk ella eina purru
kanska eitt fjórðings sellari
ella tvær dosir av tomatum

1 dl av tomatpurri

1 tsk. av morlaðari komman

3 dl bullon/vatn mjøli

og so kanska eisini

1 bikar av creme fraiche

AFTURVIÐ:

Breyð, leystkókað ris ella epli

Kutið eitt sindur inn í síðina á hvørjari flis
av langleggnum. Brúnka kjotið væl baðu-
megin. Koyr salt, pipar og paprika á. Legg so
kjotið í eitt eldfast fat. Kóka pannina reina
við neytakjótssupan ella vatni. Stoyt hetta
so í fatið. Javna so tað reina og skilda
grønmetið út um kjotið. Koyr so tomatpurri
og morlaða kumman. Legg eitt blik av
tunnum aluminiumi út yvir fatið. Set so inn í
óvnin, sum er upphitaður frammanundan.
Men tá má hann hava staðið frá í 2 1/2 tíma
við 180°C frammanundan.

Stoyt soðið varisliga frá, tá kjotið er
moyrnað. Er ov litið av paprika í, smakkið so
a, til tað er í lagi. Eisini ber til at javna við
mjøli. Stoytið soðið oman yvir kjotið.
Bordreiðið við breyði, leysum risi ella eplum.

Til ber eisini at pynta sósina við creme
fraiche.

9 teg bestu

Finish:

Maskinuppvaskievni 4 kg. 34,95

Bakkafrost:

Bakkasild Marinerað 400 gr. 15,95

Frederikshavn:

Makrel í Tomat 5 ds. 13,95

Tomatir 1/1 kg. 9,85

Frukt Coctail 1/1 blikk. 7,95

Glaskannur 1 ltr. 6,95

Lambskjógv fyr 1/2 kg. 9,95

Turrur fiskur (Lundin) 9,95

Skinsakjót fyr 1/2 kg. 16,95

MUKLAGARÐUR