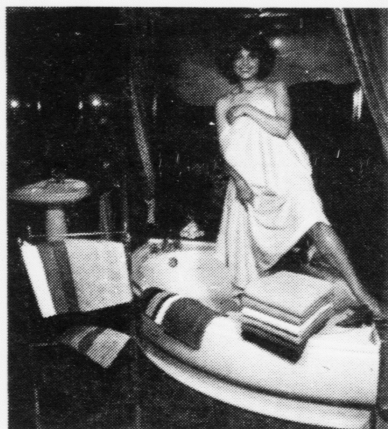


SMS almanakkin

÷10%



**Handklæði
og
eygnalappar**

við sama liti — við ella uttan
bókstavum
og í mongum vörum litum

FRÍÐKAN

Telf. 127 01

Nýtt frá

Makker

KJÓLAR!

98,- 198,-

NIÐURDEILAR:

(«SLÁ OM»)

198,-

BUKSUR

119,-

BLUSUR

(Hvítar Crepe)

69,-

í skotinum tlf. 147 63

TILBOÐ



Skjúrtublusur

fyrir 148,-

nú 78,-

GOOD LUCK

SMS 3800 TÖRSTIGE FYRE - TEL. 1804



uppskriften

**Heilstoktur svínaháryggur afturvið kaldari eplasalat
til fýra fólks:**

- 1 1/2 kg av soltnum svínaháryggi
- 1/2 kg av champignon
- 1 kg av kókaðum eplum
- Mayonnaesa, gjørd av
- 1/2 flösku av olju og 2 eggjareyðum, salti,
- ediki, sukri, eitt sindur av leyki,
- 1 karvaðum leyki
- 1 dl av róma
- Grønmetispynt og tomatir

Setið bakaróvnin á 180° C og steikið háryggin við hesum hita í 1 1/4 tíma.

Champignons verða væl og virðiliga vaskað, brúnkað og lagt á fatið saman við tí sundur-skorná kjötinum.

Smakkað verður á mayonnaisuna, meðan kryddurtur verða settar til og rómi verður rørdur uppi.

Kaldar eplafliisar verða vendar í mayonnaisuna. Til ber at pynta salatið v. t.d. grønmeti og tomatflisum.

Setið heilstoktan svínahárygg á borðið tá onkur kemur at vitja — tá ber til rættiliga hjá tygum at seta tygum niður og taka tygum av lottum og gera tygum til góðar av hesum góða mati. Tí til ber at gera næstan alt framanundan. Men umráðandi er, at tíðin, tá steikjast skal, verður hildin, tí svínaháryggur hevur lyndi til at torna, verður ov leingi stekt.

9 teg bestu

Vekt E.K.S.	
10 árs garanti	34⁹⁵
Richbru te	(125 gr.) 4²⁵
Almue køksrullur	4 stk. 9⁹⁵
Marine Makrel-Guf	13⁹⁵
3 x 200 gr.	
Tomatir í sós	4 stk. 11⁹⁵
»Tørstige Fyre«	1⁹⁵
4 ymisk sløg pulvur til saft	
Malið oksakjöt	7⁹⁵
pr. 1/2 kg.	
5 stk. svínakotelettir	16⁹⁵
pr. 1/2 kg.	
Heimagjørd ital. salat	4⁹⁵
200 gr. einans	

MIKLAGARÐUR