

SMS almanakkin

Makker

NIÐUR-
DEILARhvítir, bláir,
lilla, beige

168,-

BLUSUR

úr twill
6 litir

138,-

í skotinum

ALT

TIL SKÚLABRÚK

skúlabækur

orðabækur

landkort

taskur

pennahús

skriviamboð

blokkar

og mangt annað

BÖKASÖLAN

biotherm

Smyrslíð

ið hóska

til føroyska

veðrið

20%

FRÍÐKAN

Telf. 127 01

JAKKAR

TIL BØRN

OG VAKSIN

VIÐ HETTU

OG SNÓRI

FRA 6 ÁR

BERT 198,-

FEDGAR

Tlf.
11545

TILBOÐ

dýnu-
jakkar

98,-

GOOD LUCK



uppskriftin

Culotte-steik við reyðvínssós

Culotte-steik afturvið reyðvínssós
til 4 fólks (1 tími)

- 1 — 1 1/2 kg. av culottesteik
- 1 súpiskeið av salti
- 2 brobberjakvistar (timian)
- 1 teskeið av rosmarin
- 2 leykir
- 4 dl. av vatni
- 2–3 dl. av reyðvíni

Culotte er franskt orð og verður
brúkt um trýhyrnta stykkið
(drunnin) á neytakrovi. Hetta
stykkið er ógvuliga leskiligt, eingi
bein eru í tí og feitt er innanundir.

Afturvið:

- 1/2 kg. av átusoppi (champignons),
- 1 dós av grønum bønnum (haricots verts),
epli.

1. Rist tað feita við knívi, so tað verður puntut at siggja til og koyr salt á.
2. Legg steikina í eldfast fat. Koyr brobber (timian) í, rosmarin, vatn og reyðvín (hav eitt sindur av vatni eftir at skola fatið við, tá liúgt er).
3. Legg steikiplast (steikifilm) ella lok á fatið.
4. Set steikina inn í ovnin, sum hitaður er frammanundan. Lat hitan vera 250°C teir fyrstu 15 minuttirnar, linna hann síðani niður á 175°C — ella so at tað er so, at tað bráðnar omaná. Steik síðan við hesum hita í einar 40-50 min., alt eftir hvussu reyða tygum vilja hava steikina at vera inni í miðjunni.
5. Síla soðið, tá stókt er. Smakka á, javna og latið kanska eitt sindur av matliti í.
6. Setið steikina á borðið afturvið snerktum átusoppum (champignons) og grønum bønnum, sós og eplum (sum eisini kunnu steikjast).

Gevið gætur! Til ber eisini at snerkja steikina á rist, áðrenn
borðreitt verður, til feittið er rættiliga smaks-
andi — uttan tó kortini at brankast.

9 teyg bestu

Donsk epli 25 kg.	49 ⁹⁵
Hollenskar tomatir 1 kg.	8 ⁹⁵
Gevalia kaffi 250 gr.	11 ⁹⁵
Medova tebrøv 25 stk.	6 ⁴⁵
Atrix hondkrem 60 ml.	10 ⁰⁰
Søtar ertrar og gularøtur 380 gr.	5 ⁸⁵
Rørt fars til frikadellir ella kjøtbúffar fyri 1/2 kg.	6 ⁹⁵
Nakkastein u/ bein fyri 1/2 kg.	12 ⁹⁵
Rækjusalat 200 gr. bert	7 ⁹⁵

MIKLAGARÐUR