

SMS almanakkin

Nýtt frá

Makker

**Heklaðir
lampuskermar**

4 ringar	49,-
5 —	59,-
6 —	69,-
Crepe blusur	69,-
Einslittar blusur	79,-

**GÓLVTEPPI
SEINGJARTEPPI**

2 snið av jakkum

i skotinum

Brazil



kr.
205,-

DEMMUS

Nýggj bók

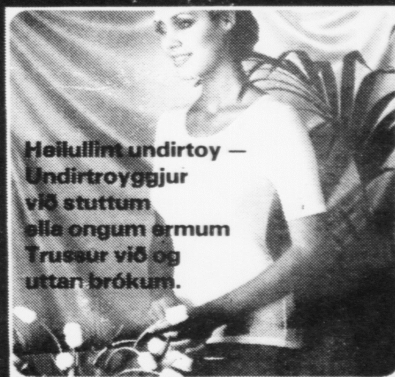
Britta Hollen:

Normale og retardedede
børns notoriske udvikling

fæst hjá

b BOKASØLAN

Femilet



Heilullint undirtoy —
Undirtroyggjur
við stuttum
ella ongum ermum
Trussur við og
uttan brókum.

FRÍÐKAN

Tel. 127 01

ÚTSØLAN

byrjar mánadagin **800**
27. aug. kl.



uppskriftin

Rivjasteik

Til 4 fólk:

4-6 steikiriv
salt og pipar
steiki-krydd

Rivjasteik kann antin steikjast á rist í ovni, á trækolsrist ella steikjast sum vanligi í ovninum.

Tá stókt verður á rist

Ein blandingur av steikikryddi verður stroyddur á steikirivini, salt og pipar o.u. eitt korter aðrenn farið verður undir at steikja. Verður antin stókt á trækolsrist ella á rist í ovninum einar 20. min. hvørjumegin.

Tá stókt verður í ovni:

Steikirivini verða, við beinmegin niður, lögð á ristina í steikiskuffuni. Eitt sindur av salti og steikikryddi verður stroytt á kjöti, síðan verður ein ál av steikifilmi lögð yvir steikiskuffuna. Steikirivini verða sett inn í ovn, sum frammanundan er hitaður upp og verða stókt við 180°C í o.u. 40 min. — til kjötið hevur fingið javnan gyltan lit. Afturvíð rivjasteik kann verða borðreitt við steikisós og salati ella kældum eplasalati.

Steikisós:

2 dl. av tomatpuré, 2 súpiskeiðir av vinediki
1 súpiskeið av eingilskari sós
eitt sindur av cayenne pipari
1 súpiskeið av sterkum sinoppi
1 rivnan leyk, 1 súpiskeið av putursukri
Øll sløgin verða blandað saman og sett at draga upp í seg í o.u. 1 tíma

Salat:

1 salathøvð
1/2 agurk
2 tomatir
1/2 leyk
1 tyssi av persillu
olju/edika kryddlaka av
5 súpiskeiðum av olju og
2 súpiskeiðum av ediki

Eplasalat:

1 kg. av småum kældum eplum
1 tyssi av radisum
1 piparfrukt
1 smáttaksaðan leyk
pynta við: 2 dl av ymer og 200 g av mayonnaisu, sum verður smakkað til við sitrónsaft

9 bestu

Almue køksrullur 4 stk.	9 ⁹⁵
Ata til reingerð	8 ⁹⁵
v/salmiak 1450 gr.	
E.K.S. Vekt 10 árs garanti	34 ⁹⁵
Svínakotelettir	15 ⁹⁵
5 stk., fyri 1/2 kg.	
Gullachkjøt	14 ⁹⁵
fyrir 1/2 kg. bert	
Saltkjøt 10 flísar bert	4 ⁹⁵
Vindrúur	9 ⁹⁵
grønar ítalskar 1 kg.	
Karat kaffi 500 gr.	23 ⁹⁵
Ty-Phoo te 2 x 100 gr.	9 ⁵⁰

MIKL AGARÐUR