

SMS almanakkin

ÚT-

SØLAN

heldur áfram

Nógv góð tilboð

Hárturkarar

áður 273,-

nú **178,-**

Krúllujørn

áður 129,-

nú **78,-**

FRÍÐKAN

Tlf. 12701

Výheimkomið
Hondgjörðar
ortopædiskar
tuflur í fleiri litum

kr. **125,-**

HEILSA

tlf. 14888



floyalsbuksur

áður
268,-NÚ
98,-

FEDGAR

Tlf. 11545

3

nýggjar
bíligbøkur
frá Maclean

Fort Humboldt
cirkus golden gate

bert **26,-**

BOKASØLAN

tlf. 15283

ÚTSØLAN

heldur áfram alla
hesa vikuna

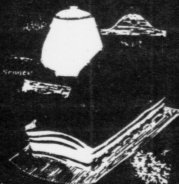


uppskriftin

Rívjasteik við kryddaðum
molabreyði (raspi)

TIL 4 FÓLK:

- 1—1 1/2 kg av steikiál
- súran sinopp
- 2 súpiskeiðir av molabreyði
- 2 teskeiðir av salti
- 2 súpiskeiðir av putursukri
- 1 blomkálshøvd
- 6-8 gularøtur
- 1 pk. av frystum ertrum
- 1 tyssi av persillu



1. Svørðurin og kanska nakað av ti feita fleskinum verður skorið frá. Steikin verður roað í sinoppi og ein blandingur av molabreyði (raspi), slati og putursukri stroyddur á.
2. Eitt lítið sindur av vatni verður koyrt á steikipannuna og steikin verður sett í ovnin við 175°C í o.u. 1 1/2 tíma.
3. Verður molabreyðið ov dimt á líti, áðrenn stókt er, verður staniol lagt útyvir.
4. Grønmetið verður kókað og borð-reitt saman við saksaðari persillu og soðsós.

GÓÐ RÁÐ:

Vatnið, grønmetið verður kókað í, til tað so dánt er moyrt, eigur at vera í minna lagi. Tá varðveitir tað tann góða smakkin og vitamininnihaldið verður størri. Eisini er lættari at fáa nyttu burtur úr grønmetissoði, tá tað er í minna lagi og sterkt, t.d. til sós. (At kóka 1 blomkálshøvd í eru 2 dl. av vatni nógv mikið).

9 tey bestu

Kálvsbógvur til eina
góða steik 1/2 kg. **11⁹⁵**

Kálvsnýggjar til steik ella
frikassé 1/2 kg. **10⁹⁵**

Kálvsbringa til frikassé
1/2 kg. **7⁹⁵**

Ata til reingerð
v/salmiak 1450 gr. **8⁹⁵**

Hamburgarar 12 stk. **12⁹⁵**

Víndrúur
grønar ítalskar 1 kg. **9⁹⁵**

Ty-Phoo Te 2 x 100 gr. **9⁵⁰**

Stöcklisafn 1 l løtt skúmandi
súreplasaft í patentflösku **12³⁵**

Hornbech marmuláta í spann
appelsin, jørðber, abrikos,
hindber, sólber 1,7 kg. **26⁹⁵**

MIKLAGARÐUR