

SMS álfanakkinn

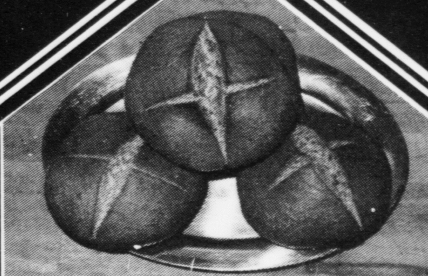
Femilet



Nýheimkomið

Undirtöy
Undirtöygja
við stuttum ermum
Trussur
nini og pants

FRÍÐKANU
TLF. 12701



Minnist til drýlin

tá borðreitt verður
við náta ella líra



frants restorff

Sigarettir



10 pk.
kr. 112,00

1 pk.

kr. 12,00

Hornið tlf. 150 10

Jens
Pauli
Heinesen:

REKAMAÐURIN

Heft kr. **36⁰⁰**

Innbundin kr. **48⁰⁰**



BÓKASÖLAN

tlf. 15283

Dýnujakkar

við hettu til dreingir
frá 4 til 16 ár kr. **198⁰⁰**

FEDGAR Tlf. 11545



uppskriftn

Champignonschnitzel

Til 4 fólks

4 Wienara-schnitzel (vendar í mjóli)

Sós:

1/2—3/4 kg av átusøppum (champignons)

40 gr. av smøri/margarini

2 dl av róma

og kanska 2 dl av kjøtsoð (bouillon)

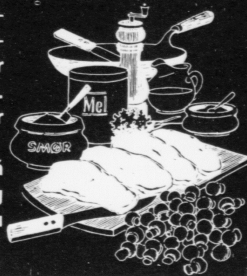
salt og pipar

1. Sós: Átusøpparnir (champignons) verða vaskaðir og sundurskornir, síðani brúnkaðir við góðum hita í feittinum. Rómi, salt og pipar verður koyrt í.

2. Schnitzlurnar verða stoktar á pannuni í einar 4-5 min. í 40 g av smøri/margarini hvørju

megin, verða síðan kryddaðar við salti og pipari.

3. Pannan verður fingin at kóka, so hon kastar soðuni, kanska saman við 2 dl av kjøtsoð (bouillon), sum verður koyrt í sósina. Schnitzlurnar verða raðaðar á fat saman við champignonsósini. Breyð ella epli verða havd afturvið.



9 tög bestu

Oksabógvur til steik ella suppu fyri 1/2 kg. **9⁹⁵**

Oksaháryggur til suppu 1/2 kg. **9⁴⁵**

Suppukjøt fyri 1/2 kg. **6⁹⁵**

Malið oksakjøt 1/2 **6⁹⁵**

Hollenskar tomatir 1 kg. **6⁹⁵**

Grønar víndrúur **8⁹⁵**

italskar 1 kg. **8⁹⁵**

Hornbeck: Blandað fruktsaft fløska 3/4 l **9⁹⁵**

Supersaft **10⁹⁵**

3/4 l. (Sólbersmakk) **10⁹⁵**

Vivasan: **59⁹⁵**

»Cemelotion« 220 gr. **59⁹⁵**

MIKLAGARÐUR