

SMS almanakkin



Nýggj sending inn wear buksur
av FLOYAL, 3 ymisk modell
FÓTVÍDD 44 CM
2 forlummur 1 baklumma.
Litir: beige, grønar, brúnar
smalriflutar
FÓTVÍDD 50 CM
2 baklummur. Litir: beige, grønar,
brúnar, smalriflutar st. 34-42
FÓTVÍDD 52 CM
1 forlumma 1 baklumma. Litir:
beige, myrkagrønar, breiðriflutar
st. 34-42

Eins prísur **238,-**
í skotinum

Ergee
INTERNATIONAL



Tær sera væl-
umtektu ergee
sokkabuksurnar
fæst í øllum
tjógðum og stødd-
um, eisini sum
sokkur og kne-
sokkum, í øllum
nýmótans litum.

FRÍÐKAN

TLF. 12701

Hornið

tlf. 15010

er opið
gerandisdagar 8-22
sunnudagar 14-22



Konfirmations- serviettar

Navn verður sett í

Bileggið nú!



BOKASÖLAN

Tlf. 1 52 83

Rest av frakkum 1/2 prís.

Rest av kjólum 1/2 prís

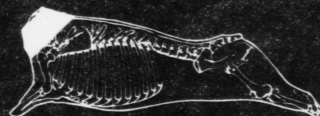


uppskriftin

Neytaháryggur til Bourguignon búff

TIL 4 FÓLK:

- 1/2 — 3/4 kg av neytaháryggi
- 40 g av smøri/margarini
- 2 súpiskeiðir av mjøli
- 4-5 dl av reyðvíni
- 250 g av smáum leyki



BOUQUET GARNI av einum brobber-
kvisti (tíman), 1 lauberjablað og einar
tveir persillukvistar. Salt og pipar.

Møguliga eitt sindur av útágerð.

AFTURVIÐ: Eplamori og grønt salat.

- 1.: Skerið kjötið í ikki ov smáar terning-
ar.
- 2.: Bræðið feittið í einari grýtu.
- 3.: Brúkið kjötið væl, stroyið mjølið á
og rerið til mjølið er gylt á liti.
- 4.: Stoytið reyðvínið omanfyri.
- 5.: Koyrið tann smáa leykin, saltið, pip-
arið og bouquet garni í grýtuna og latið
bert kóka so dánt, at tað rekur í pottin-
um í einar 2 tímar.
- 6.: Javnið kanska eitt sindur, so smakk-
urin verður, sum hann eigur.

7.: Borðreiðið Bourguignon búff afturvið
eplamori og grønum salati.

Bourguinin búffur er ein ramfranskur
rættur úr Bourgogne, sum kann gerast
til á ymsan hátt, men hendan uppskrift-
in er kanska hin mest einfalda. Ofta
verður kjötið brúkað í bræddum,
feitum kjöti og mangan verða átu-
soppar (champignons) havdir til rættin.

ANSIÐ EFTIR! Verður kjötið kókað í
trýstkókara, fæst hetta frá hondini eftir
o.u. 30 min.

9 bestu

Hálendskar tomatir 1 kg	6 ⁹⁵
Føroya Bjór: Pilsnarøl	
30 stk.	59 ⁹⁵
Mazola: Majs-Kim-Olja	
0,5 ltr.	9 ⁹⁵
Fruktcoctail 825 gr.	7 ⁹⁵
Kassettubond frítt val	19 ⁹⁵
Stórkeyp: Til at frysta	
Kotelettir	
10 stk. uml. 1,2 kg.	36,00
Gullach 1 kg.	32,00
T-Bone Steak	
4 stk. uml. 1,2 kg.	38,00
Malið oksakjöt 1 kg.	12,00
Medistar groftmalin 1 kg.	11,90
Ialt einans	129 ⁹⁰

MIRLAGARÐUR