

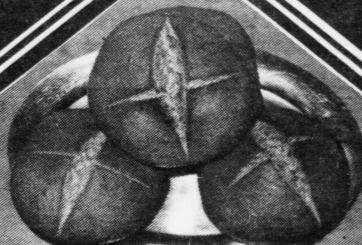
SMS almanakkin

Femilet



Nú kuldin er komin
fáa tit
fjálgt undirtoy í

FRÍÐKAN
TLF. 12701



Minnist til drylin
tá borðreitt verður
við náta ella líra

FR frants restorff

JOGGING (konði) toy
frá JACKPOT

BLUSUR 10-12 ár
Extra large vaksín
Prísur 102,- til 104,-
BUKSUR: 114,-

Litir: bláar, reyðar, gráar og gular

í skotinum



**Konfirmations-
serviettar**

Navn verður sett í

Bileggið nú!

BÓKASÖLAN
Tlf. 15283

Nýheimkomnir Tweed-jakkar
við teddy-bear fóðri

Bert 354,-

GOOD LUCK



uppskriftin

Mango-grýta

Til 4 fólks:

- 6-8 flísar av bacon
- 3/4 kg av striputum fleski
- 2 leykir av miðalstødd
- 250 g av átusoppum (champignons)
- 2 súrepli
- 2 súpuskeiðir av mangochutney
- salt
- pipar
- karry
- o. u. 2 dl av vatni
- 3 tomatir

1) Bacon og flešk verður skorið í tern-
ingar. Leykur, átusoppar (champig-
nons) og súrepli skorið smátt sund-
ur.

2) Bacon og fleskaterningar verða
brúnkaðir í einari grýtu. Síðan ver-
ur leykur, átusoppar (champignons)
og súrepli koyrt í.

3) Mangochutney, krydd og vatn ver-
ur koyrt í og kókar spakuliga, til
moyrt er.

4) Kókandi lögur verður stoyttur á to-
matirnar, sum síðan verða flustar,
skornar í helvt og koyrdar í grýtuna.
Rætturin verður hitaður væl og
virðiliga og til ber eisini at gera útá.
Mango-grýtan verður sett á borðið
saman við leysum rísi ella eplum.

Mango-fruktin er av mango-trænum,
sum veksur í tropiskum londum. Frukt-
irnar eru eggklingrutar og til støddar
sum ein pera. Hin grøna mango-fruktin
verður súltað við m. ø. sterkum eystur-
lendskum kryddi til mangochutney,
sum er væl hóskandi at lata út í kjøt-
rættir og serliga karryrættir.

9 toy bestu

Lambskjógv fyri 1/2 kg	8 ⁹⁵
Lambsbógvur fyri 1/2 kg	6 ⁹⁵
Stórkeyp: Moyrt oksakjøt	
Gullach uml. 1 kg	
Beef-Steak uml. 1 kg	
T-Bone Steak uml. 1 kg	14 ⁹⁵
Fyri 1/2 kg	
Saltkjøt 10 flísar einans	4 ⁹⁵
Heimagjörd Piparróttssalat	
fyri 100 gr	2 ²⁵
Ota Havragryn 1900 gr	13 ⁹⁵
Melis 10x1 kg	27 ⁹⁵
Jelp Vaskievni 4 kg	24 ⁹⁵
»Rally Wax« 142 gr	10 ⁹⁵

MIKLAR GARDUR