

SMS álmánakkinn

Strecker
hvítt kamel



kr. 590,-

í skotinum



LANCÔME

FRÍÐKANU

TLF. 12701

Nýggi angin
frá Lancôme
tað er tað friska
anais anais
Tygum eru vælkomín,
inn á gólvið
at royna tað

T. Ditlevsen:

Udvalgte værker
1—8

Innbundin kr. 532,-

Heft kr. 386,-



BÓKASØLAN

TLF. 1 52 83

TILBOÐ

Skúlaskógvar

frá nr. 28—39

bert 89⁹⁵

DEMMUS



Buksur
til dreingir og menq.
av cowboy og floyal
í ymiskum litum

FEDGAR

TLF. 11545



uppskriftin
Sitrónrullur

TIL 4 FÓLK:

12 flísar av stríputum kókifleski
salt
pipar
sitrónmelissa
40 g av smøri/marg./olju
leyvstikku
5 dl av vatni
kjøtnálir/tannsteytarar

AFTURVIÐ:

Epli
skjólplantu (dild)
grønt salat við ymerpynti



melissu lögð á. Síðan verða flís-
arnar samanrullaðar og saman-
heftar við kjøtnál ella tannsteyt-
ara.

2. Rullurnar verða væl brúnkaðar
í smøri í einari grýtu, vatn stoytt
útyvir og nakrir kvistar av leyv-
stikku lagdir oman á kjøtið fyri
at gera steikisoðið sterkari.

3. Lok verður lagt á grýtuna,
linnað um hitan og so verða rull-
urnar settar at smákóka í o.u. 1
tíma.

4. Gjørt verður út á soðið og
tungan lögð á, til smakkurin er
sum hann eigur.

1. Svørður og brósk verður
skorið burtur og síðan verður
fleskið bankað lætthent við
hend. Eitt sløð av salti og pipari
verður stroytt á hvørja flís og
nøkur frisk bløð av sitrón

9 tey bestu

Kálvsbógvur til steik
fyri 1/2 kg. 10⁹⁵

Kálvsnakki til steik
fyri 1/2 kg. 10⁴⁵

Kálvsbringa til frikasse
1/2 kg. 7⁹⁵

Saltkjøt 10 flísar einans
4⁹⁵

Heimagjærd piparrótsalat
fyri 100 gr. 2²⁵

Ota Gull korn 500 gr. 8⁹⁵

Blomberg: Jørøbermarmu-
láta 1050 gr. 15⁹⁵

Vigo: Kaffimaskina
8-10 koppar 1 ára trygging 188⁰⁰

Aka: El-hondmixari 1 ára
trygging (við at býta) 148⁰⁰

MIKLAGARÐUR