

SMS almanakkin



*Tygum eru vælkomín
at síggja
teir nýggju
vetrarlitirnar
frá Estée Lauder í*

FRÍÐKAN
TLF. 12701

RIFLE®

T-shirts
við longum ermum
til børn og vaksín
í ymiskum litum

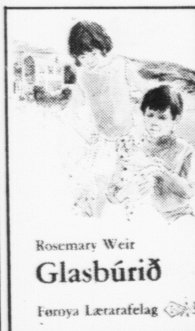
FEDGAR Tlf. 11545

Makker Tilboð

ANORAKKAR

í tveimum sniðum

Støddir: 36-42 **159,-**
í skotinum



Frida
Zachariassen:

**BRÚN
OG
BRÁ**

myndir
og
listasøga



BOKASØLAN

Tlf. 1 52 83

SIGARETTIR

20 stk.	12,-
10 stk.	6,-
1 kartong	112,-

Hornið tlf. 1 50 10

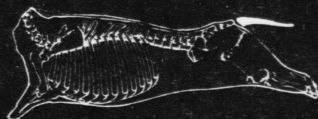


uppskriftin

Neytahala-ragout

TIL 4 FÓLK:

1 neytahali (1—1 1/4 kg)
35 g av smøri/margarini/olju
salt og pipar
2 leykir
1/2 sellari
4 gularøtur
5 dl av vatni/bouillon
mjøl



AFTURVIÐ: Epli ella breyð

1. Sker neytahalan sundur um liðirnar, er hetta ikki gjørt frammanundan.
2. Vaska grønmetið og sker tað sundur í hóskandi stødd.
3. Brúnka grønmetið í feittinum og koyr tað so í eitt fat.
4. Brúnka halastykkini væl. Koyr síðani salt, pipar, vatn ella bouillon í.
5. Kóka kjøtið við veikum hita í einar 2-3 tímar, til tað dettur frá beini.

6. Koyr tað brúnkaða grønmetið í grýta, og lat tað kóka við tann seinasta tíman av kókitíðini.
7. Legg upp úr soðnum við soðspóni. Smakka soðið til, ger útá og koyr soju í.
8. Koyr kjøt og grønmeti í aftur sósina. Hav epli ella breyð afturvið.

Neytahali gevur ógvuliga raman smakk og hóskar tí eisini ógvuliga væl til suppu.

9 tey bestu

10 kotelettir vekt uml. 1,4 kg.	14⁹⁵
fyri 1/2 kg bert	
Heimagjörd súlta	9⁹⁵
fyri 1/2 kg. bert	
Rækjusalat 200 gr. bert	9⁹⁵
Veno dessertmakrónur	6⁹⁵
250 gr.	
Ota havrafras pr. pk.	8⁷⁵
Sluk orangeada 2 ltr.	10⁹⁵
Sun-Ray te 2 x 100 gr.	8⁹⁵
Kjøt/mjølollar 1 kg.	19⁹⁵
Hamburger 12 stk.	12⁹⁵

MIKLAGARÐUR