

SMS almanakkin



Teir nýggju vetrarlitirnir
stributar T-shirts
bummull, rundan háls
St. 140-180
s-m-l-xl
Prísir: 75,- til 87,-

Stributar velurblusur
v. rullukraga
st. frá 2 ár til vaksin
Prísir: 111,- til 169,-

Smartar
cowboy-
buksur

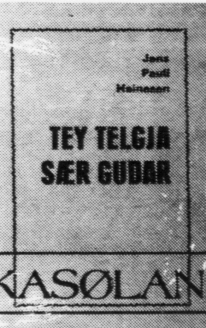
268,-

GOOD LUCK



Nýggi
bók

Innbundin 68,-
Heft 48,-



b BÓKASÖLAN

the Baron



Fótformaðir lissuskógvar
av natúrligum annilín-
skinni, lættan micro-solla
St. 35-45

DEMUS

Konfirmatiónsgávur

Hálssmykkur, armringar, ringar,
pengamappur, mappur, taskur
og annað

FRÍÐKAN

Telf. 12701

í skotinum



uppskriftin

Kryddaðar kjøtrullur

TIL 4 FÓLK:

- 8 sneiðir av svínstjógvi (innanlæra)
- (o.u. 1 cm tjúkkar)
- 250 g av malnum fleskabítum
- 1 teskeið av salti
- 1/2 teskeið av pipari
- 1/2 teskeið av muskatnøt
- 1 teskeið av mylgraðum basilikum
- (ella 1 súpskeið av smáttsaksaðum)
- 1 dl av róma
- 3 súpskeiðir av molabreyði (raspi)
- tannsteytarar
- 40 g av smøri/marg./oljuf

AFTURVIÐ:

- 1 sitrón
- 1 tyssi av persillu
- smá epli kókað við flusinum

1. Kjøtið av svínstjógvnun verður út-
bankað, so sneiðirnar gerast heilt tunn-
ar. Kryddið, rómin og molabreyðið
(raspið) verður blandað upp í teir malnu
fleskabítarnar.



2. Á hvørja kjøtsneið verður lægd ein
súpskeið av kjøtdeiggi. Kjøtsneiðirnar
verða vundnar um kjøtdeiggið og ein
kjøtpinnur/tannsteytari settur í til at
halda teimum saman. Rullurnar verða
væl og virðiliga brúnkaðar í feitti í ein-
ari grýtu.
3. Síðan verður ein teskeið av salti
stroydd á og 4 dl av vatni/kjøtsoð
(bouillon) koyrdur í. Lok verður lagt á
grýtuna og rullurnar smákóka nú við
linan hita í o.u. 30 min.
4. Tá liúgt er at steikja rullurnar, verða
tær lagdar í eitt djúpt fat. Gjørt verður
út á soðið, salt, pipar og rómi koyrt í, so
tæð fæst at smakka og síðan soja koyrd
í.

9 teyg bestu

- | | |
|--|------------------------|
| Rørt fars uml. 700 gr. +
bræv av Knorr frikadellusós
pr. 1/2 kg. | 8⁹⁵ |
| Rivjasteik saltin pr. 1/2 kg. | 9⁹⁵ |
| Rullusteik saltin við svísk-
um pr. 1/2 kg. | 10⁹⁵ |
| Kókað og saltað neyta-
bringa pr. 1/2 kg. | 15⁹⁵ |
| Heimagjörd fruktsalat
100 gr. bert | 3⁵⁰ |
| Jelp sitrónuppvask
3 fl. | 10⁹⁵ |
| Blandað fruktsaft 3/4 l. | 8⁹⁵ |
| Sigarettir prince — look
— cecil 20 stk. | 11⁰⁰ |
| 5 kg. Ingrid Marie súrepli | 19⁹⁵ |

MIKLAGARÐUR