

SMS almanakkin

Nýtt
frá
BB design

Í hesi vikuni
einslittar
velour tryggjur
við v-hálsi
5 ymiskir litir
St. 90—180 börn
S-M-L-XL vaksín

Prísur **96,- - 134,-**

í skotinum

Nýggi
bók

HANS M. JACOBSEN
HÖVDIÐ
UPPUNDAN



BÓKASÖLAN



Smek kubuksur

Til börn frá 6 til 16 ár
av cowboy og floyal

Prísur **258,-**

FEDGAR Tlf. 11545

Tær
væluftóktu

St. Tropez
bukurnar

eru aftur at fáa

Bert: **228,-**



Tak heim við
1/2 ltr Soft-Ice
Kr. **12⁰⁰**

Hornið tlf. 1 50 10



uppskriftin

Neytakjöt á grill

At minnst til, tá ið stókt verður
á grill:

- Pensla kjøtið við olju, møgulega við kryddi
upplí
- Stroy salt á, tá ið stókt er.
- Nýt langa tong og grillvøttir.
- At steikja á grill krevur, at ein er nakað
vanur við, tí eigur leiðbeiningin altíð at
verða lísín fyrri tey ymisku grilltólni.
- Steikitólin kann vera skiftandi, tá stókt
verður á grill úti.

Hav t.d. hetta afturvið:

Grønmeti: Bónir, ertrar, gularetur, broccoli,
blómekál (møguliga í kryddlaka).
Grillaðar tomatir, átusoppur (champignons),
courgettir, auberginur, leyk, epli (stór epli
verða flust og skorin í 1 cm tjúkkar flisar,
verður síðan penslað og stókt á grill í o.u. 15
min. hvørjumegin).
Salat: Eplasalat, tomatasalat, reyðrótasalat,
grønt salat, karsa.
Kryddað smør: Piparrótasmer, hvítleys-

smør, smør við saksaðum kryddurtum.
Breyð.
Leyst rís.

Grillsós:

Devlasós: 3 dl av tomatpuré, 1 rivnan leyk, 3
súpskeiðir av myrkum putursukri, 1 1/2
súpskeiðir av súrum sinoppi, eitt sindur av
enskarí sós, 1 súpskeiðir av vínediki. Alt til-
farið verður væl samanblandað, smakkað
verður á, til sósín er sum hon eigur.
Piparrótssós: 100 g av mayonnaisu, 1 dl av
ymer, 1 súpskeiðir av súrum sinoppi, rivna
piparrót, 1 teskeiðir av salti og pipari.
Mayonnaisa og ymer verða rørd saman og
smakkur settur á við hinum tilfarinum.
Heimagjærd remoulada: 100 g av mayonn-
aisu, finsaksað súltað agurka, asiur, 1 rivn-
an leyk, 1 tyssi av saksaðari persillu, 2 súp-
skeiðir av kapers, grønleyk, eitt sindur av
salti.

Alt tilfarið verður rørt upp í mayonnais-
una, til remouladan smakkar sum hon eig-
ur.

9 tey bestu

Lidano eplamori 230 g 2 fyrri	9⁹⁵
Karat kaffi 500 g	22⁹⁵
Sun Maid rosinur 1 kr.	5⁷⁵
Gluten hveitimjøl 10×1 kg	26⁹⁵
Amo rugmjøl 900 g	2⁹⁵
Malið kálvsjöt og flesk fyri 1/2 kg.	8⁹⁵
Kjötugar nakkasteikir u/bein, fyrri 1/2 kg.	12⁹⁵
Gullasch, Entrecoté, banki- kjöt, Beef-Steak, ella T. Bone-Steak Frítt væl 1/2 kg	14⁹⁵
10 flisar av saltkjöti	einans 4⁹⁵

N.B. Kjøttalva við steikitóðum fæst við at venda sær til Krás-
deildina í Miklagarði.

MIKLAGARÐUR