

SMS almanakkinn

Makker

**Føðingardags-
tilboð**

Tunika **59,-**
St. 34-44

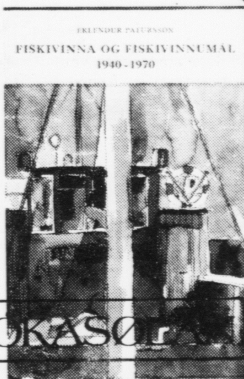
Blusur **89,-**
St. 36-42

Canvas
akslataskur **19,-**
grönar

Canvas
ryggsekkir **39,-**
grönir

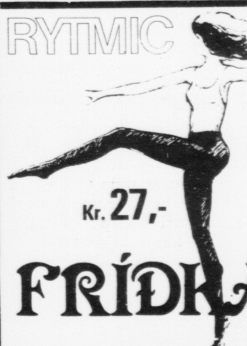
i skotinum

**Nýggj
bók**



BOKASÖL

RYTMIC



Sermerktar
sokkabuksur
til fimleik

Kr. 27,-

St. S.M.L.

FRÍÐKLANU

TLF. 12701

**ECCO
Tramps**



Langlúða
fjálgt
fóður

Handugan
ilatingar-
stropp

Smidigar
brazilianskar
húðir

Kraftigan
riflutan
salla

DEMMUS

Velour troyggjur
v/háls **118,-** rullukraga **124,-**

GOOD LUCK



uppskriftin

**Heilstoktur svínaháryggur
við köldum eplasalati**

Til 4 fólk

- 1 1/2 kg av soltnum svínaháryggi
- 1/2 kg av átusoppum (champignons)
- 1 kg av kókaðum eplum
- mayonnaisu av 1/2 fl. av olju og 2 eggjareyðum salt, edik, sukur
- eitt sindur av hvítleyki
- 1 saksaðan leyk
- 1 dl av fleytaróma (pískiróma)
- dild, tomatir

Heilstoktur svínaháryggur er góður at hava at borðreiða við, tá fólk er komið at vitja. Til ber næstan at gera alt frammanundan. Umráðandi er at steikitíðin verður hildin. Skjótt er at svínaháryggur tornar upp, um stokt verður ov leingi.

1. Svínaháryggurin verður stoktur í 1 1/4 tíma við 180°C hita.
2. Átusopparnir (champignons) verða vaksaðir, brúnkaðir og lagdir á fat saman við tí sundurskorna kjötinum.
3. Smakkur verður settur á mayonnaisuna við kryddinum og rómin rørdur úti.
4. Kaldar eplaplísar verða vendar í mayonnaisuni. Salatið verður pyntað, t.d. við dild og tomatflís-um.

9 tery bestu

- 1/1 800 g kjøtpylsa einans **11⁹⁵**
- 14 stk. Wienara-pylsur vekt: o.u. 490 g einans **10⁹⁵**
- 2 royktar medistarpylsur vekt: 680 g einans **9⁹⁵**
- Malið kálvskjöt og flesk fyri 1/2 kg einans **8⁹⁵**
- Kjøtugar nakkasteikir u/bein, fyri 1/2 kg. **12⁹⁵**
- Gullasch, Entrecote, bankikjöt, Beef-steak ella T. Bone-Steak frítt val 1/2 kg **14⁹⁵**
- 10 flísar av saltkjöti einans **4⁹⁵**
- Heimagjørt piparróttssalat fyri 100 g **2²⁵**
- Heimagjørt eplasalat fyri 100 g **1⁷⁵**

MIKLAGARÐUR