

SMS almanakkin

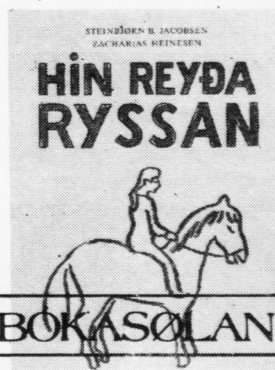
FRANSKT
UNDIRTOY

BH, trussur, undirskjúrt
og undirkjolar

FRÍÐKANU
TLF. 12701

Kr.
32,-

b BOKASÖLAN



**zacho
STRIK**

Troyggjur

100% sjetlandsull
v/rullukraga,
rundan háls
V-háls.

Í ymiskum litum
Prísur 178,-

FEDGAR Tlf. 11545

Makker
Tilboð



Sterk twill
blusa v/ V-hálsi
1 lumma framman
St. 36-40

Nú
89,-

Ískotinum

Vit fáa danskar
avisir hvønn dag
við flogfari

Hornið tlf. 15010



uppskriftin

Stokt flešk við persillusós

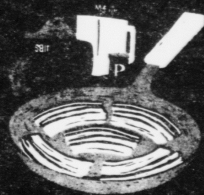
Til 4 fólk:

1 1/2 kg av stríputum fleški
epli
Sós: 4 dl av mjólk, salt, hvítt pip-
ar, eitt sindur av útágerð
persillu

1. Fleškið verður skorið í flísar,
lagt á kalda pannu og heitt við
nógvan hita.

2. Flísarnar verða síðan stoktar
meira við javnan hita, til tær eru
broysknar og ljósabrúnar báðu-
megin.

3. Nú verður persillusósini gjørd
og havð afturvið fleškinum
saman við eplum og møguliga
einum sindri av feitti av pannuni.



Góð ráð

Persillan eigur ikki at kókast við
í sósini, og ikki koyrast í, fyrr
enn beint áðrenn borðreitt
verður.

Sós og samankókaðir rættir
við nýmalnari persillu eigur ikki
at verða goymt og hitað upp-
aftur. Setið tí persilluna á borðið
í skál fyri seg.

9 teg bestu

Pfanni eplamori	13 ⁹⁵
Frech appelsin- ella sitrónsaftapulvur	2 ⁴⁵
Alfa margarin, 500 gr.	4 ⁹⁵
Medova tebrøv ella Earl Grey 25 brøv fyri	5 ⁹⁵
Veno, dessertmakrónur, 250 gr.	6 ⁹⁵
Saltkjøt til at kóka, u/bein kókast uml. 2 1/2 tíma, fyri 1/2 kg einans	13 ⁹⁵
Soltin rivjasteik skorin og ovnlár, fyri 1/2 kg.	7 ⁹⁵
1/1 síða solti bróstflesk: rivjasteik, steikiflesk í flís- um, rullusteik, bein, feitt fyri 1/2 kg. einans	6 ⁹⁵
10 flísar av salami einans	4 ⁴⁵

MIKLAGARÐUR