

SMS almanakkin



Strecker NÝTT

Stribut sett
Blusa 139,-
niðurdeilur 255,-
Shetlandsull
troyggjur
v/rundum hálsi
kr. 131,-
Vestar 131,-
Ternutir
sokkar 41,-

i skotinum

Heft
45,-

Innb.
60,-



Tilboð

Vetraharrastúvlar
svartir

Bert 115,-

DEMMUS

Vit
hava alt í
náttkjólum og kimino



Elegantur
kimono av
velour, við
hvítum fjaðra-
motivi á bakin-
um.
Hvítur nátt-
kjóli hoyrir til

FRIDKRANU
TLF. 12701

Hazy smekkubuksur til børn.

Fáast í cowboy
og floyal

Kr. 258,-



uppskriftin

Sneið av hárógvu til neytasteik (roast beef)

Til 4 fólk:

1 kg. av neytahárgvusneið
40 g av smeri/margarini/olju
salt
4 dl av vatni

Afturvíð:

Rástokt epli og stoktar tomatir við
saksaðum kryddurtum.

1. Rulla steikina saman, so hon verður
sum rullupylsa at síggja til og bind
bummullstráð um.
2. Brúka steikina í grýtu við javnum
hita, so feittio verður ikki brankað.
3. Stroy salt á og koyr vatni.
4. Steik sneiðina í o.u. 40 min. tilsam-
ans (einar 10 min. á hvørjari av teimum
4 síðunum).
5. Ger tað, sum havast skal afturvíð, til-
reiðar meðan stokt verður: flys eplini,
sker tey í flisar og steik tær í feitti
á pannum, til tær eru gyltar.



6. Sker tomatirnar í
hélvt og steik tær.
Stroy saksaðar
kryddurtir útyvir.

7. Tak steikina upp og lat hana standa
við onkrum útyvir í minsta lagi 10 min.
8. Ger eitt sindur av mjøli út á soðið og
smakka tað til.
9. Sker steikina í tunnar flisar og legg á
fat saman við tí, sum havast skal aftur-
víð.

Ansa eftir steikitoðini: ein long, tunn
kjótál verður skótari gjøgnumstokt enn
tá stykkið er stutt og tjúkt (sama um so
kjötstykkini viga tað sama).

Hárgvusneið er stak nýtilig til roast
beef. Sneiðin fæst bæði feit og soltin.
Verður feittio sitandi uppiá, smakkar
kjotið uppafur betri.

9 teg besta

Sürepli 2 kg.	7 ⁹⁵
Bl. suppuurtir, 793 gr.	8 ⁹⁵
Tylstrup, brúnar køkur 325 gr.	9 ⁸⁵
Nespray, søtmjólkapulvur 400 gr.	8 ⁹⁵
Diplom, diæt margarin 400 gr, 2 fyrir	10 ⁹⁵
Malið fleskasmákjot fyrir 1/2 kg.	10 ⁹⁵
45% Danbo ostur, fyrir kg.	18 ⁸⁵
10 flisar av servesalatpyslu einans	3 ⁹⁵
Nýstoktar frikadellur fyrir 1/2 kg.	12 ⁹⁵

MIKLAGARÐUR