

SMS almanakkin

Jakki
478,-Jakki
438,-Skjúrt
284,-GOOD LUCK
SMS - 200 YÖNNUNAV - TLF. 1044Nýggjar
barnabækur
38,-

20,-

RIFLE®

Dreingja cowboybuksur í öllum
stöddum og nýmótans litum

Prisur frá 177,- til 218,-

FEDGAR Tlf. 11545

STRECKER

NÝTT

Teddybear jakkar
gráir/hvítir 570,-
Nýggir kjólar 420,-
Nýggj sending av stríbutum
settum. Litir: grátt/svart
GRÁTT/REYTT
Skjúrt 255,-
blusa 139,-

Nógv nýtt komið í Makker

í skotinum

T-shirts

Trevira T-shirts í öllum stöddum
og litum, við rullukraga og viðum
hálsi. Eisini hava vit eitt nýtt snið
í ribhálsi.

FRÍÐKAN

Telf. 12701



uppskriftin

Fiskagullasj

Til 4 fólk:

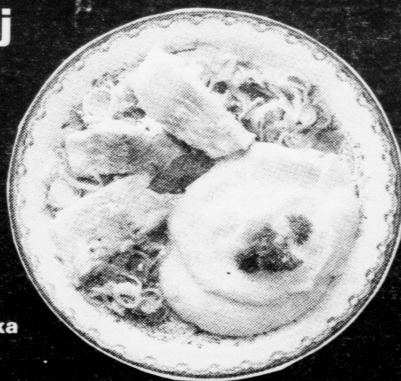
- 1 pk. av Pfanni eplamori
- 4 toskaflok, 2 leykir
- 2 gularøtur, 1/2 sellari
- 1 purru, 1 tyssi av persillu
- 2 laurberjabløð, 4 heilar nelikar
- 6 heil piparkorn
- 1 súpiskeið av salti

Kryddlaci:

- 1 dl av olju, 2 teskeiðir av paprika
- 1/2 sitrón, 1 dl av vatni
- salt og pipar

Tilgerð:

Sker fløkini sundur í hóskandi
bitar og legg teir í eitt smurt eld-
fast fat saman við tí sundurkarv-
aða grønmétinum. Legg laur-
berjabløð hjá og krydda við salti
og pipari. Ger kryddlakan og



javna hann á fløkini. Legg foliu
yvir fatið og set tað inn í ovn,
sum er o.u. 200° heitur í o.u. 1/2
tíma.

Hav Pfanni eplamori afturvið.

9 tey bestu

Agurkur 2 fyrir	5 ⁹⁵
Ovnlárir toskarættir, 400 gr.	
Bercy, Florentine, Proven- cale, Mornag, einans	9 ⁹⁵
Mathilde søtnjólk 12x1 l.	37 ⁹⁵
Carr's Table Water, 200 gr.	6 ⁹⁵
Johnson, Bukett roykblokkur	10 ⁹⁵
Grovhakkað medistarpýlsa	
fyrir 1/2 kg.	6 ⁹⁵
Kálvabógvur til steik,	
fyrir 1/2 kg.	12 ⁹⁵
Kálvaháryggur til steik	
fyrir 1/2 kg.	11 ⁴⁵
Kálvabrost til frikassé	
fyrir 1/2 kg	6 ⁹⁵

MIKLAGARÐUR