

SMS almanakkin

Makker

Nýggj sending av
blusum

Hvít blusa
v/kinaflippu **138,-**

Ternut blusa
reyð/brún/blá **148,-**

Blusa v/broder-
aðum kraga
hvít + 5 aðrir litir **139,-**

Blusa v/perlum og
broderið á kraga
og lumma
Hvít + 5 aðrir litir **121,-**

i skotinum

Nýggi
kóikibók
frá Gyldendal

Kr.

360,-

**GYLDENDAL'S
KØGEBØG**



BOKASØLAN

Femilet

Heilullint T-shirt við og uttan
rullukraga í øllum stöddum
og fleiri nýggjum litum

FRÍÐKANU

TLF. 12701



Vit hava hópin av
velour tryggjum
í mótarøttum litum
Prísir frá **118,-**

GOOD LUCK

Nú selja vit eisini íslenska
dag-
blaðið

VÍSIR

Hornið tlf. 1 50 10



uppskriftin

Grýlukjúklingur

Til 4 fólki:

Pfanni eplamori, 4 kjúklinga-
bringur, molabreyð (rasp), salt,
pipar, 1 egg, 1 saksaður leykur, 1
dl. av tomatpuré (tað slagið, sum
fæst í smáum blikkum), 1/2 dl. av
róma ella vatni, 100 g av átu-
soppum (champignons), kanska
eitt vet av brobberum, smør/
margarin.

Kjúklingabringurnar verða vend-
ar í tí rórda eggnum og epla-
morlinum, sum salt og pipar eru
koyrd uppí. Hetta verður so
brúnkað á pannuni til hálvstokt
er. Verður síðan lagt í eitt eldfast
fat. Leykurin verður brúnkaður í
smøri (margarini) í grýtu, síðan
verða flísar av átusoppum
koyrðar í, og tá hetta er brúnk-
að, verður puré og rómi koyrt í.



Fá smakkin sum hann eigur við
salti, pipari og møguliga brob-
berum og lat hetta standa og
smásjóða í einar 10 min.

Koyr sósina í eitt eldfast fat
og lat eitt jaður, einar 2-3 cm til
tjúktar, av Pfanni eplamori vera
omaná. Set kjúklingabringurnar
og fatið við eplamorlinum í ovn-
in, sum skal vera einar 200°, og
lat hetta standa
í einar 15
minuttir.

9 teg bestu

Gluten mjøl, 10 × 1 kg.	29⁹⁵
Melis, 10 × 1 kg.	29⁹⁵
Fengers reyttkál, 1050 gr	10⁹⁵
Lidano eplamori, 230 gr.	10⁹⁵
2 fyri	
Sun Maid rosinur, 250 gr.	5⁹⁵
Hollandskar dunnur 2100 gr. einans	38⁹⁵
Kjótugar nakkasteikir u/bein fyri 1/2 kg.	12⁹⁵
Heimagjörd súlta, fyri 1/2 kg.	9⁹⁵
Marinerað- ella kryddsild frítt val, fyri 100 gr.	3⁷⁵

MIKLAGARÐUR