

SMS almanakkinn

BALKONGIN

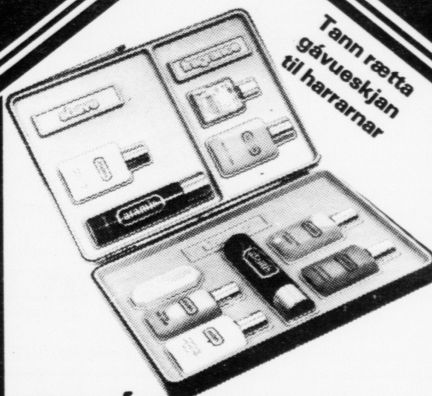
Balkongin í handlinum
er fyllt við gávuideum.

F.eks.
hekladum
lampuskermum

4 ringar 59,-
5 ringar 49,-
6 ringar 99,-

Mong ymisk spésíel snið
Veggteppir — seingjarteppir
ryggsekkir — kinesisk brog sting

í skotinum



Tann rætta
gávueskjan
til harrarnar

FRÍÐKANU

Heft
95,-

LARGE BOKHVERF

KIRKJURNAR

í

Innb.
115,-



BÓKASALAN

TVEED DRAKT

Jakki
478,-

Blusa
218,-

Skjúrt
284,-



GOOD LUCK

Nú selja vit eisini íslenska
dag-
blaðið

VÍSIR

Hornið tlf. 1 50 10



uppskriftn

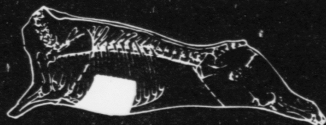
Saltsprongd neytabringa

Til 4 fólks:

1 1/2 kg af neytabringu
Saltlaki: 2 l af köldum vatni
200 g af salti, 50 g af sukri

Afturvið:

Tað grænmeti og tey epli, ið
hoyra til ársinstíðina.



1.: Keypið antin kjötið í salt-
sprongdum líki — ella gerið salt-
lakan sjálvi, leggið kjötið niðuri
og latið hetta standa í kulda eini
1-2 samdægur.

2.: Takið kjötið upp úr lakanum
og kókið tað í vatni í 2-3 tímar.
Kókið tað vaskaða grænmetið
saman við kjötinum, til moyrt er.

3.: Gerið sósina av 3/4 l av soði,
30 g av smøri og 4 súpiskeið-
um av mjóli.

4.: Sker kjötið í flisar og legg tær
á fat saman við grænmetinum.

5.: Hav sósina, eplini og græn-
metið afturvið.

N.B! Kjøt, sum bein eru í, er
moyrt, tá tað losnar inni við
bein.

Saltsprongd neytabringa er
eisini sera átulig köld sum við-
skeri, møguliga við einum veti
av rivnari piparrót.

9 tey bestu

Hollandskar dunnur 2100 gr. einans	38 ⁹⁵
Kjötugar nakkasteikir u/bein fyri 1/2 kg	12 ⁹⁵
Heimagjörd súlta fyri 1/2 kg	9 ⁹⁵
Marinerað- ella kryddsild frítt val, fyri 100 gr	3 ⁹⁵
Gluten mjøl, 10×1 kg	29 ⁹⁵
Melis 10×1 kg.	29 ⁹⁵
Fengers reyttkál, 1050 gr	10 ⁹⁵
Lidano eplamorl 230 gr, 2 fyri	10 ⁹⁵
Aka el hondmixari	148 ⁰⁰

MIKLAGARÐUR