

SMS almanakkin

Marius Johannesen

signerar nýggju bók sína

Føroysk barnaspøl

í dag, hósdagin og fríggjadagin
allar dagarnar frá kl. 15.00 til 16.00

í H.J. Bókasøluni



h

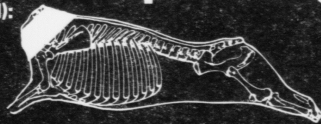
BÓKASØLAN



uppskriftin

Neytahálsakjöt til
skiparavavgreytTil 4 fólk
(o.u. 2 tímar at gera til):

- 3/4 kg av neytahálsakjoti
- 1 kg av stórum eplum
- 2 stórar leykir
- 1/2 l av vatni
- 1 súpiskeið av salti
- 6 piparkorn
- 2 laurberjabløð

borðreið saman við køldum
smøri, grovum breyði og saks-
aðari persillu.

NB! Skiparavavgreytur er ein av teimum rættum, har til ber at nýta teir kjøtbitar, sum verða eftir, tá størri kjøtstykki verða skorin. So tað loysir seg væl at keypa ein heilan neytahárygg, skera sneiðina frá til steik og búffar — kóka suppu av tí rætti-
liga kjøtinum og borðreiða kjøtið afturvið piparrótssós, og síðan gera skiparavavgreyt úr tí kjøtinum, sum eftir verður.

Afturvið:

Grovtt breyð, smør og saksaða persillu.

1. Sker kjøt, leyk og epli í terningar.
2. Koyr alt tilfarið í eina grýtu og kóka hetta í o.u. 1 1/2 tíma — ella til kjøtið er moyrt og eplini út-kókað.
3. Fá skiparavavgreytin at smakka, møguliga við at koyra meira í av salti og pipari og

9 teg bestu

Clementinir 1/2 kg.	9 ⁹⁵
Súreplir 2 kg.	6 ⁹⁵
Appelsinir 1 kg.	9 ⁹⁵
Sun Maid rosínur, 250 gr	5 ⁹⁵
Ymisk sløg av køku- dósum, frá	6 ²⁵
Átuligar danskar gæs fyri 1/2 kg.	14 ⁹⁵
Rullusteik v/sviskum fyri 1/2 kg.	10 ⁹⁵
6 ymiskir stuttir s/h stummfilmir	98 ⁰⁰
Basf kassettubond, 3 x 60 min.	39 ⁵⁰

MIKLAGARÐUR