

SMS almanakkin

Strecker

NÝTT

Kjólar
svartir 348,-Taskur
satin 49,-Beltir
smöl, blonk v/spenni
lilla/svört
og grá 17⁵⁰

í skotinum

128,-

110,-

BÓKASÖLAN

Quiltaður
vestur 138,-

GOOD LUCK



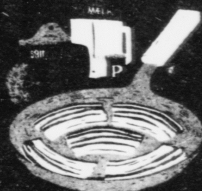
uppskriftn

Stokt flešk við persillusós

Til 4 fólks:

1 1/2 kg av stríputum fleški
epli
sós: 4 dl. av mjólk
salt, hvítt pipar
eitt sindur av útágerð
persillu

1. Fleškið verður skorið í flisar, lagt á kalda pannu og heitað við sterkan hita.
2. Flisarnar verða stoktar meira við javnan hita, til tær eru broysknar og ljósabrunar báðumegin.
3. Persillusósinn verður tilgjørð og havd afturvið fleškinum saman við hvítum eplum og møguliga einum sindri av feitti av pannuni.



Góð ráð:

Persillan eigur ikki at kókast saman við sósini, men skal koyrast í, beint áðrenn sett verður á borðið. Sós og samankókaðir rættir, sum hava í sær saksaða persillu, eiga ikki at verða goymdir og hitaðir upp aftur. Havið tí persilluna í skál fyrri seg, tá ið borðreitt verður.

9 bestu

Vita margarin 1/2 kg	4 ⁷⁵
Pia skolievni 4 ltr.	18 ⁹⁵
Amanda toskarogn 3 x 200 gr.	16 ⁹⁵
Malið oksakjöt fyrri 1/2 kg	6 ⁹⁵
Rørt fars til frikadellur ella kjøtbollar, 1/2 kg	5 ⁹⁵
Rivjasteik fyrri 1/2 kg	8 ⁹⁵
Rullusteik v/sviskum, fyrri 1/2 kg	10 ⁹⁵
Kókað skinka 100 gr. Einans	3 ⁹⁵
Saltkjöt 10 flisar. Einans	4 ⁴⁵

MIKLAGARÐUR