

## SMS almanakkin



Stórt úrval av kanin-  
pelsum í fleiri litum  
og øllum støddum

Kr. 1238,-

FRÍÐKANU

Strecker

NÝTT

Sweartshirt

Einslittar v/ prenti  
reyðar/bláar/natúr

129,-

Hópin av nýggjum  
vevaðum beltum

24,-/29,-/49,-

Nýggjar hvítar

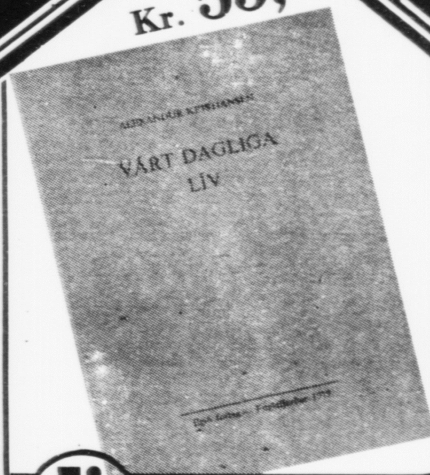
Makker blusur

Nýggjar

harra skjúrtur

í skotinum

Kr. 55,-



BÓKASÖLAN

Sigarettir

kartong

112,-

Hornið tlf. 150 10



uppskriften

Kjót av neytahálsi  
til Kreolara-grýtu

Til 4 fólk (o.u. 1 1/2 tíma):

- 1/2—3/4 kg av kjóti av neytahálsi
- 50 g av smøri/margarini/olju
- 2 stórar leykir
- salt
- 1/4 chilipipar \*) ella
- 1<sup>2</sup> teskeið av cayennepipari
- 2 dl av tomatpuré
- 2 dl av bouillon/vatni
- 2 grønt pipar
- 1 ds. av bønnum (hvítum ella brúnum)
- ella grønum skornum bønnum

\*) Chilipipar er sterkt, so nýtið ikki  
meira enn 1/4.

Afturvið:  
Breyð

1. Sker kjótið í terningar. Vend teim-  
um í mjøli. Brúnka teir í feittinum og  
tak teir uppúr aftur.
2. Saksa leykirnar. Brúnka teir eitt  
sindur í feittinum.

3. Koyr kjótið aftur í grýtuna. Koyr salt,  
chilipipar ella cayennepipar, tomatpuré  
og bouillon ella vatn í.
4. Lat hetta kóka við línun hita í 1—1  
1/2 tíma.
5. Sker tað grøna piparið í terningar.  
Koyr teir og bønirnar í og lat hetta kóka  
saman við rættinum tað seinasta kor-  
terið.
6. Set smakk á, kanska við útágerð,  
og hav breyð afturvið.

NB! Verða turkaðar bønir nýttar, takið  
so 3 dl og latið tær kóka í vatni so leingi  
sum fyrisett er á pakknum.

Í kjóti av neytahálsi eru vanliga eingi  
bein, og er tað tí væl hóskandi til grýtu-  
rættir. Ætla eini 125—200 g av kjóti upp  
á fólk. Eisini er møgult at gera  
meira til, og so frysta avlopið. So hava  
tygum høgligan dag-  
urð við hondina til  
onkran annan dag.

9 bestu

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Kaffi, Karat, 250 gr. ps. | 13 <sup>95</sup> |
| Smør, Lurpak, 4 pk. fyri  | 9 <sup>95</sup>  |
| Hveitimjøl, Gluten        | 29 <sup>95</sup> |
| 10 × 1 kg.                |                  |
| Majsolja, Mazola, 1/2 l.  | 9 <sup>95</sup>  |
| Gull korn, Ota, 500 gr.   | 8 <sup>95</sup>  |
| Oksabógvur til steik      | 10 <sup>95</sup> |
| fyrí 1/2 kg.              |                  |
| Oksaháryggur til steik    | 10 <sup>45</sup> |
| ella suppu, fyrí 1/2 kg.  |                  |
| Suppukjót, fyrí 1/2 kg.   | 6 <sup>95</sup>  |
| Nýstokt rivjasteik        | 19 <sup>95</sup> |
| fyrí 1/2 kg.              |                  |

MIKLAGARÐUR