

SMS almanakkin



St.
36—42

Organsa blusur

Hvítar/lilla/svartar/bláar

Kr. 177,—

í skotinum

NÝTT

JACKPOT floyalsbuksur

hvítar/myrkabláar/turkis
St. 26—32

269,-

JACKPOT cowboybuksur

St. 26—32

Kr. 238,-

í skotinum

Kr.
250,-



Fisri og Hampafólk
Tilvælingar til fiskis og fiskis
William Heinesen



NÝTT

frá HAZY ketildraktir

398,-

SWEET skjúrt

fáast í bordeaux/gráum
/svörtum og bláum

bert

89,-



uppskriften

Fleskarullur

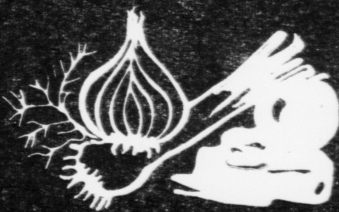
Til 4 fólks:

10 flisar av striptum fleski
salt, pipar og rosmarin
10 útbloyttar sviskur
3 súrepli

Svørðurin verður skorin av fleskinum, og beinin úrtikin. Síðan verður tað væl bankað og rosmarin, salt og pipar stroytt á.

Sviskur og tey sundurskornu súreplini verður lagt á hvørja fleskaflis, sum verður rullað saman og hildin saman við tráði ella kjøtpinnum.

Fleskarullurnar verða brúnkaðar í grytum, eitt sindur av feittinum verður stoytt av, vatn koyrt í og síðan verða tær latnar smákóka undir loki, til tær eru moyrar — o. u. 3/4 tíma.



Útá verður gjørt til sósina, smakkur settur á og sett á borðið afturvíð eplum og grønmetissalat.

9 teg bestu

Hóll. eplir 10 kg.	19 ⁹⁵
Swan mjøl, 10 x 1 kg.	36 ⁹⁵
Paf: Saft at blanda, hindber ella appelsin, 2 1/2 l.	9 ⁹⁵
Nytto: Køksrullur 2 rull.	7 ⁹⁵
Finish: Maskinuppvaskievni, 4 kg.	29 ⁹⁵
Kjøgur nakkasteikir u/bein, 1/2 kg	11 ⁹⁵
Lambskjógv 1/2 kg.	9 ⁹⁵
Lambsbógvur 1/2 kg.	7 ⁴⁵
10 flisar av fleskarullupylsu, einans	6 ⁴⁵

MIKLACARÐUR