

SMS almanakkinn

BB
design

Nýggj sending
við T-shirts
striputar bummul
St. 2 ár — vaksín

Frá 64,- - 87,-
í skotinum

Skjúrta



Elton

218,-



45,-



BOKASØLAN

Velour blusur

Einslittar og striputar
St. 2 ár — vaksín

Prisur frá 96, — 169,-

í skotinum



uppskriftin

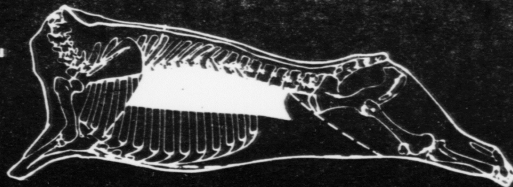
Neytariv til Dagmargrýtu

Til 4 fólk (o.u. 2 1/2 tíma):

- 3/4—1 kg av neytarivum
(sundur sagað í stubber)
- 40 g av smári/margarini/olju
- 6—8 gularøtur
- 5—6 smáar leykir
- 2 laurberjableð
- 1 ljósa öl
- 3 dl av vatni
- salt
- 1 teskeið av sukri
- persillu

Afturvíð:

Eplamori ella breyð



1. Brúnka kjøtið væl í eini grýtu.
2. Sker gularøturnar av um tvøra og koyr í grýtuna saman við leyki, laurberjableðum, øli, vatni, salti og sukri.
3. Lat hetta smákóka undir lok í o.u. 2 tímar, til kjøtið loysnar inni við bein.
4. Fá at smakka við útágerð.
5. Stroy saksaða persillu oman yvir.
6. Hav eplamori ella breyð afturvíð.

NB! Av stykkjum av neytakjøti við beini fæst gott og sterkt soð, suppa ella sós, serliga tá beinini eru sundursagað, so dyggin rættiliga fær sett úr.

Hesin rætturin skuldi vera bestu krásirnar, danski kongurin 7. Friðrikur dámdi sær. Navnið hevur hann fingið eftir einari av køksgentunum hjá kongi, sum kallaðist Dagmar.

9 bestu

Epli, 2 1/2 kg.	4 ⁹⁵
Marina, Makrel-guf 3 x 20 gr.	14 ⁹⁵
Knorr supputerningar høsnabouillon, kjøtkraft og klár bouillon, 3 pk.	15 ⁹⁵
Fruktkonserver, ferskin ell abrikos 1/1 dós	6 ⁹⁵
Plumrose, kjøtbollar 1000 gr.	19 ⁹⁵
Grovt malin medistarpylsa, fyri 1/2 kg.	7 ⁹⁵
1/1 kjøtpylsa 800 gr. einans	10 ⁹⁵
10 flisar hamburger- rygg, einans	6 ⁹⁵
Nýstøkt rivjasalat fyri 1/2 kg.	9 ⁹⁵

MIKLAGARÐUR