

SMS almanakkin

Makker

Til börn
og vaksín

Börn 10-12 ár

Vestur 98,-

Blusa 49,85

Skjúrt 126,-

Vaksin 34-42

Vestur 136,-

Skjúrt 136,-

Hópin av nýggjum blusum,
vestum, beltum og kjólum

í skotinum



458,-

RIFLE[®] TILBOD

coyboy- og floyalsbuksur

til vaksin

í ymiskum litum

Bert 98,-

FEDGAR Tlf. 11545

80,- kr.

FÖROYSK KVÆÐI
UM BRÓÐR NORDMANNNA
ÆTTARINNAK ÚTI OG HEIMADRUKALT OG LAGT TIL RÆTTIS MEYUR
+ JOHANNES PÁTRUSTON -
NORRØY-UNGBOÐSLAG GAVI ET

FINNIS OTVÆÐI

JÓHANNES 1979

BOKASÖLAN

Vit fáa tær

donsku avísirnar

við flogfari hvønn dag

Hornið tlf. 15010



uppskriftin

Heilstokt svínaryggglundir

Til 4 fólks:

2 ryggglundir

250 g av átusoppum (champignons)

epli

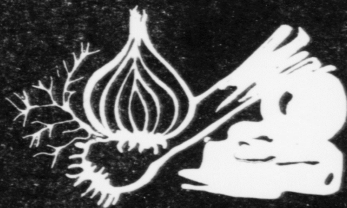
paprika

mjöl

rómi

margarín

salt og pipar



Alt vánakjöt verður fyrst skorið burtur. Síðan verður kjötið kryddað við salti og pipari og brúnkað í margaríni í einari grýtu. Tá ið tað er nakað moyrknað, verður suppa gjørt útá og stokt, til liðugt er. Nú verður kjötið uppúrlagt og sósín javnað við útágerð. Rómi verður gjerdur útá, upp í eina dessertskeið av paprika koyrt í og salt stroytt í, til smakkurin er, sum hann eigur.

Áðrenn sett verður á borðið, verður kjötið skorið sundur í avlangar flísar, sum verða undirdiktar í sós og pyntaðar við snerktum átusoppum (champignons). — Afturvið verður havt eplamori ella brúnkað epli.

9 tær bestu

Epli 10 kg. 19⁹⁵Gluten mjøl 5×2 kg. 32⁵⁰Lidano eplamos 230 gr. 5⁹⁵Blá Bánd suppa 2 ltr 7⁹⁵asparges — høsnakjöt 14⁹⁵tomat — oksakjöt 79⁷⁵Edet Toiletppappír 16⁹⁵db. crepe 6 rll. 5⁹⁵2 1/2 kg. kotelettir 4⁴⁵

umf. 20 stk. einans

Moyrt kjöt til gullash

fyri 1/2 kg.

10 flísar saltkjöt, einans

10 flísar salami, einans

MIKLAGARÐUR