

SMS almanakkin

NYTT
Makker

KONFIRMA-
TIONSKJÓLAR

kr. 168,-

100%
bummull
Aftaná
hefur tú
ein yndis-
ligan kjóla,
við at lita
hann og
klippa av



NÝGGJAF
BLUSUR

Turrikløð
v/ broderi
og frynsum

i skotinum

CHARLIE
COWBOYBUKSUR

kr. 198,-



CHARLIE VINDJAKKAR

Litir: bláir, rá-hvítir

kr. 158,-

FEDGAR Tlf. 11545

kr. 40,-

STREYMKORT
fyri Føroyar
av Fischer Heinesen



STREYMKORT
fyri Føroyar

Tilfarir: Høgni Thomsen

BOKASÖLAN

Páskaregg

Stórt úrval
av páskareggum

Hornið tlf. 150 10

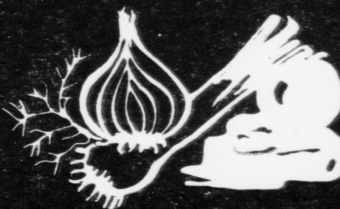


uppskriftin

Marglætisgrýta til 4 fólk

3/4 kg. av fleskabíttum, 3 súpi-
skeiðir av smøri, 1 leyk, 250 g av
champignons (átusoppum), 1
gularót, 2—2 1/2 dl av røriróma,
salt, pipar, paprika ella brobber,
tomatpuré, epli og persillu.

Fleskið verður brúnkað í grýtu
og tikið uppúr, tann saksaði
leykurin, champignons (átu-
sopparnir) og gularóturnar verða
nakað brúnkað. Fleskabíttarnir
verða koyrdir í, rómi, eitt sindur
av vatni og krydd verður latið
úti. Hetta stendur so og smákók-
ar einar 30 min. Eitt sindur
verður gjørt útá sósina, sum
fæst at smakka við at koyra eitt
sindur at tomatpuré og nakrar
sojadropar í.



9 bestu

Glansett vindeygavask v/ salmiak, 500 gr.	4 ⁹⁵
Johnson roykblokkur, 1 stk.	8 ⁴⁰
Haze »frísk luft«, ymiskir angar, 223 cc.	2 ⁹⁵
Hesselagerblanding 1000 gr.	19 ⁹⁵
Samsøblanding, 1000 gr.	13 ⁹⁵
Fleskakjöt í bitum fyri 1/2 kg.	15 ⁹⁵
Luxus, rørt fars, fyri 1/2 kg.	7 ⁹⁵
10 flisar av kjøtpylsu	4 ⁴⁵
200 gr. italienskt salat	5 ⁵⁰

MIKLAGARÐUR