

SMS almanakkinn

Simba
cowboy-
smekku-
buksur

st. 115–140

188,-

St. 145–175

198,-



SIMBA

í skotinum

Leðurjakkar

til dreingir
svartir frá 10–18 ár

kr. **598,-**

Ulpur bert
til börn
frá 4–18 ár **278,-**

Restpartí
skjúrtur

til vaksín og börn
v/ stuttum og longum
ermum

Eins prís kr. **25,-**

FEDGAR Tlf. 11545

48,-

Skýmingarlötan 2



BOKASÖLAN

Páskaregg

Stórt úrval
av páskareggum

Hornið tlf. 150 10



uppskriftin

Uttankjöt av neytskjógvi til bankikjöt

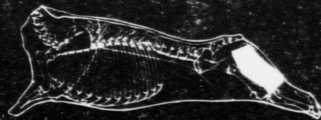
Til 4 fólk (o.u. 1 1/2 tíma):

- 1 kg. av kjöti uttan av neytskjógvi
- 50 g av smæri/margarini/olju
- 1/2 l av vatni/bouillon
- salt
- 10 heil piparkorn
- 2 laurbærjablöd
- mjöl

Afturvíð:

Epli ella eplamorl

1. Skerið kjötið í tunnar flisar (ella fáid slaktaran at gera tað).
2. Bankið kjötið og brúkið tað í feittinum.
3. Koyrið vatn ella bouillon í, eisini salt, piparkorn og laurbærjablöd.



4. Latið hetta smákóka við linan hita í 1–1 1/2 tíma.
5. Leggið kjötið uppúr í eitt djúpt fat.
6. Fáid sósina at smakka og gerið mjöl út á hana. Koyrið eitt sindur av soyu í.
7. Borðreiðið bankikjöttið saman við eplum ella eplamorli og onkrum súrum.

Gevið gætur! Heldur enn at banka kjötið kunnu tygum eisini fáa slaktaran at »ríva« tað — hetta minskar um kókitiðina.

9 bestu

Karat kaffi, 1/2 kg.	26⁹⁵
Gluten hveitimjøl	21⁹⁵
10x1 kg.	
Vita no. 1 margarin, 500 gr.	4⁹⁵
Cadbury's páskaregg	9⁹⁵
Danish Crown	6⁹⁵
Beefburgers, 8 stk.	19⁹⁵
T-Bone-Steak, entrecote, Beef Steak, frítt val 1/2 kg.	17⁹⁵
Moyrt kjöt til gullach, 1/2 kg.	13⁹⁵
Kjötugar nakkasteikir u/bein 1/2 kg.	5⁵⁰
100 gr. rækjusalat	

MIKLACARDUR