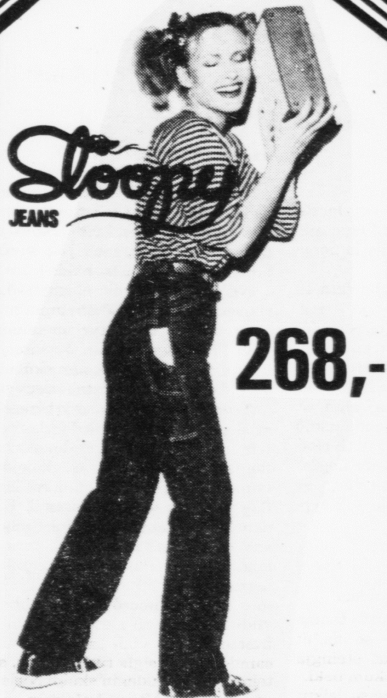


SMS almanakkin



Sloopi
JEANS

268,-

GOOD LUCK
SMS 300 TÖRSLAVN TLF. 1644

Makker NÝTT Í DAG

5 nýggj snið
í blusum

2 nýggj snið í
langum slá-um
niðurdeilum

Nýggj snið
í kjólum

í skotinum

KODAK EXTRA 12 EF

fototól
við innbygðum
blitsi



kr. **395,-**

h BOKASALAN



uppskriften

Summarschnitzel

Til 4 fólk:

12 flísar av striputum fleski,
1 egg, molabreyð (rasp), salt,
pipar, 50 g av smøri, 1 sitrón,
piparrót, kapers, eplasalat:
1 kg av smáum, kókaðum eplum,
ertrar, radisur, dild, olja/
eddikka marinada.

Fleskið verður eitt sindur bankað og vent í egg og molabreyði, sum salt og pipar er koyrt í. Verður stókt á pannu í smøri, til tað er broyskið og gylt á liti. Verður lagt í fat saman við sitrónflísum, rívnari piparrót og kapers. Verður borðreitt saman við køldum eplasalati, gjørt av omanfyri nevnda tilfari.



9 teg bestu

Kjötugar nakkasteikir u/bein 1/2 kg.	13⁹⁵
Lambskjógv, 1/2 kg.	10⁹⁵
Lambsbógvur, 1/2 kg.	7⁹⁵
10 flísar av føroyskari rullupylsu	7⁵⁰
Lipton Quick te, 113 gr. 1 pk.	3⁹⁵
Fengers reyðkál, 1100 gr.	9⁹⁵
Gluten hveitimjøl 10 x 1 kg.	29⁹⁵
Dan Cake mandilkøka 340 gr.	7²⁵
Donsk epli, 10 kg.	17⁹⁵

MIKLAGARÐUR