

SMS almanakkin

KETILDRAKTIR



4 litir

Frá 318,- — 358,-

í skotinum

adidas
fríðssko

Gym

Adidas leður
Frá 32-46

Kr. 169,-

Sula

Bláur rusinn
við
hvítum strípum
Frá 39-46

Kr. 220,-

Frítíðar
skógvar
Brúnir við
kraftigum solla
Frá 39-46

Kr. 220,-

DEMUS

Hawai

Kr.
48,-

BOKASÖLAN

Floyalsbuksur
í bláum og beige
Frá 76-91 cm

Bert kr. 198,-

FEDGAR Tlf. 11545



uppskriftin

Brúnkál

Til 4 fólk:

1 kg. av kókifleski, 1 stórt hvítt kálshóvd.
50 g av melisi, 30 g av smøri, salt og pipar.

Sukrið verður brúnkað í grýtu, smørið koyrt í og tað sundur saksaða kálið brúnkað í hesum. Tá kálið er brúnkað verður fleskið lagt mitt niður í grýtuna. Kálið verður lagt uttanum, eitt sindur av vatni, salt og pipari koyrt í og lok lagt á. Rætturin stendur og smákókar í o.u. 1 1/2 tíma. Verður sett á borðið samanvið rugbreyði og sinóppi.



9 tög bestu

Rívjasteik, fyri 1/2 kg.	10 ⁹⁵
Rullusteik	11 ⁹⁵
v/sviskur, fyri 1/2 kg.	5 ⁹⁵
10 flisar av saltkjøti einans	5 ⁷⁵
Italienskt salat, 200 gr.	4 ⁹⁵
heimagjørt, einans	4 ⁵⁰
Vita margarin nr. 1 500 gr.	5 ¹⁵
Appelsin juice, 1. ltr.	24 ⁹⁵
Era mínarine, 400 gr.	4 ⁹⁵
Persil maskinvaskievni 3 kg.	
Hollensk epli, 2 1/2 kg.	

MIKLAGARÐUR