

SMS almanakkinn

Sigarettir



10 stk.
kr.
6,75

PRINCE

20 stk.
kr.

1350



Hornið tlf. 15010

Vit hava
fingið
hópin av
nýggjum
skjúrtum
heim

Prísir frá: **98,-**

GOOD LUCK

Skjúrtur til
dreingir og
menn
Eins prísur

Bert kr.
25,-

FEDGAR Tlf. 11545

Jóhannes Jóhansen
30 føroysk
tarasløg



78,-

BÖKASÖLAN



uppskriften

Stroganoff-livur

Til 4 fólk:

3/4 kg av svínalivur
250 g av átusoppum (champignons)
2 leykir, smør, 2 dl av róma
Suppu/vatn, 1 lítila dós av tomat-
puré
salt, pipar og paprika

Livurin verður sundurskorin í ál-
ir, sum verða vendar í mjøli og
brúnkaðar í smøri. Leykur, átu-
soppar (champignons) og krydd
verður koyrt í. Alt verður brúnk-
að eitt sindur eina løtu. Suppa,
tomatpuré og rómi verður koyrt
í. Verður kókað við linan hita í
o.u. 15 min. Smakkur verður
settur á við kryddinum. Verður
borðreitt aftur við eplamori.



9 bestu

Knorr supputerningar høsnabouillon, kjøtkraft og klár bouillon, 3 pk.	15⁹⁵
Øtker Pfanni eplamori 4 x 4 port., 1 pk.	13⁹⁵
Plumrose barnamatur jærðber ella súrpelamos, 200 gr. Tilboð	3⁹⁵
Augurur, 1 stk.	2⁹⁵
Bláar víndrúur, 1 kg.	19⁹⁵
Heimagjærd medistar- pylsa, 1/2 kg.	7⁹⁵
Moyrt kjøt til gullach, 1/2 kg.	17⁹⁵
10 flisar dansk kjøtpylsa	3⁹⁵
Rækjusalat, fyri 100 gr.	4⁹⁵

MIKLAGARÐUR