

SMS almanakkin

50,-

UFO
nýttSmekkubuksur
st. 25—32
gráar og reyðar 328,-T-shirts
hvítar
v/ pink mynstri 49,-Jackpot nýtt
Smekkubuksur
hvítar og striputar
pink, bláar og hvítar 328,-
st. 26—32T-shirts
hvítar
v/ stuttum ermum 39,-

í skotinum

Bornini
í fjallabygdini

P.M. St. John

BÖKASÖLAN

Kr.:
294,-FASHION RIDER
Western, 5 lummar, koparnittir, smalar í neðra,
36 cm. Koma uppum mjádnarnar. Nógv pláss í
lörunum. Myrkablátt denim av 100% bummul.

GOOD LUCK

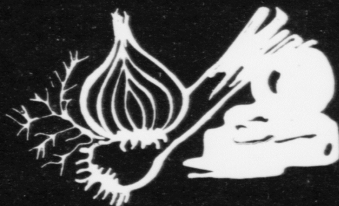


uppskriftin

Rómagullasj

Til 4 fólk:

- 1/2 kg av háryggi,
- 1 ds. av cocktailpýlsur,
- 250 g av átusoppum (champignons),
- 4 súpiskeiðir av mjóli,
- 2 súpiskeiðir av smøri,
- 3 leykir,
- salt, pipar, paprika,
- 2 dl av suppelvatni,
- 1 dl av róma,
- 1 dl av tomatpuré



Sker leykirnar í terningar. Brúkað smørið. Kjøtið verður skorið í állir, sum verða vendar í mjóli við kryddi í og brúnkaðar. Suppa, tomatpuré og rómi verður koyrt í. Lat grýtuna standa yvir linum

hita í einar 15 min. Átusoppar (champignons) verða koyrdir í. Lat rættin smákóka í einar 10 min. afturat. Cocktailpýlsurnar verða koyrðar í. Rætturin verður gjøgnumhitaður.

9 bestu

Lipton Richbru te 113 gr	3 ⁹⁵
Vita No 1 margarin	5 ⁰⁰
1 pk 500 gr	
Ananas í stk 1 ds 850 gr	6 ⁹⁵
Ata v/ sproytu til vindeygu	6 ⁹⁵
Uppvaskibust	4 ⁹⁰
Moyrt kjøt til gullasch	17 ⁹⁵
1/2 kg	
Rørt fars til frikadellur	8 ⁹⁵
ella kjøtbollar, 1/2 kg	
8 stk heimagjördir Ham-	8 ⁹⁵
burgarar ca. 460 gr	
Heimagjörd skinkusalat	4 ⁹⁵
200 gr.	

MIKLAGARÐUR