

SMS almanakkin

Nýggj
SENDING**MR. AMERICAR**
LIMITEDSmalar
cowboybuksur
st. 24"—32"
kr. **198,-**SIMBA nýtt
JOGGING settbuksur og blusa
reytt og blátt st. 84—175Prísur frá kr.
140,—206,-

í skotinum

TILBOÐ

TRETORN
Argentina
GENUINE LEATHER UPPER

Leðurgaggir

frá nr. 34—44

Bert kr. **98,-****DEMMUS**kr. **27,-**

MYNDAKALENDARIN FØROYAR 1981

b BÓKASÖLAN

uppskriftin

Marglætisgrýta

3/4 kg av fleskabítum
3 súpiskeiðir av smøri
1 leyk
250 g av átusoppum (champignons)
1 gularót
2—2½ dl av róma til rómafleytir
(sum summi við einum føroyskum orði rópa »pískiflötak«)
salt, pipar, paprika og kanska timian, tomatpuré, epli og persillu.



Kjøtið verður brúnað í grýtu og lagt uppúr. Saksaður leykur, átusoppar (champignons) og gularøtur verða brúnað. Kjøtbitarnir verða koyrdir í saman við róma, eitt sindur av vatni og kryddi. Rætturin skal so standa og smákóka í einar 30 min. Gjørt verður eitt sindur útá soðið, so sós fæst burtúr. Smakkur verður settur á við tomatpuré og nakrir dropar av soju koyrdir í.

I tvey bestu

»Flødepleskner« ella Chokomix	200 gr	6⁵⁰
LUX hondsápa	150 gr	3⁹⁵
Makrel í tomat	5 x 125 gr	14⁹⁵
SLUK: Sitrón, hindber, peru, sport, súrepla og appelsin		11⁵⁰
Pfannireplamos, 2 ltr.	4 x 4 portiónir	12⁹⁵
Hornbech marmuláta, 6 ymisk sløg	1050 gr	14⁹⁵
Lipton Quick tea	113 gr	3⁹⁵
Karat kaffi	1/2 kg	28⁹⁵
CADI súrepla ella orangejuice	1 ltr.	4⁷⁵

MIKLAGARÐUR