

SMS álmánakkin

Makker
tilboðYmisk blusumodell
í reststöddum —

óansæð prís áður

NÚ **69,-**

í skotinum

Floyalsbuksur til börn
beige og brúnar, st. 4—14 árEinans kr. **98,-**Dreingjafloyalsjakkar
beige, st. 12—20 árEinans kr. **148,-**Vatteraðir barnajakkar
v/ hettu, brúnir st. 4—16 árEinans kr. **118,-**Quilt vestar til börn
myrkabláir og dúgvubláir
st. 6—18 árEinans kr. **139,-**Dreingjaskjurtur
v/ stuttum ermum
st. 6—18 árEinans kr. **25,-**Ternutar
dreingjaskjurtur
v/ langum ermum
st. 4—18 árEinans kr. **48,-****FEDGAR** Tlf. 11545**13,25**

Sigarettina

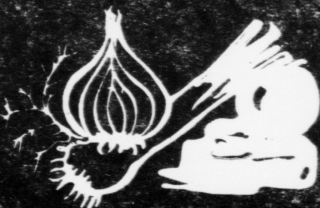
b BOKASÖLAN

uppskriflin

Rivjasteik upp á gamlan máta

Til 4 fólk:

1½ kg av steikifleski
½ kg av medistarpylsu
½ súpuskeið av salti
smá epli
reyðkál



Svædurin og mögulega nakað av
tí feita verður skorið av fleski-
num, sum verður lagt í steiki-
skuffu. Steikin verður brúkað í
ovni í einar 20—30 min., men
fyrst skal ovnurin vera hitaður
upp í 250° C. Síðan verður salt
stroytt á og vatn stoytt í. So
verður aftur stókt o. u. 1½ tíma
við 175—200° C hita.

Medistarpylsan verður stókt
við linan hita í smæri á pannu í
einar 20 min.

Rivjasteikin og medistarpyls-
an verður etin saman við brunk-
aðum og/ella óbrunkaðum epli
um, soðsós og reyðkál.

9 vey bestu

Champignon, skorin	160 g	7²⁵
Fengers súreplamos í glasi	1010 g	13⁶⁰
OMO maskinvaskievni	3 kg	35⁹⁵
Rexona Spray		19⁹⁵
Gluten hveitimjöl	10 x 1 kg	34⁹⁵
Entre cote	fyrir 1/2 kg	21⁹⁵
Beef-steak	fyrir 1/2 kg	20⁹⁵
Svinakotelettir 5 stk	bert	17⁹⁵
1/2 kg		19⁹⁵
T-Bone steak	fyrir 1/2 kg	19⁹⁵

MIKLAGARÐUR