

SMS almanakkin

Nýtt
í buksum

»Gularøtur«
bæði cowboy
og litaðar.
(pink, turkis,
lilla og hvítar)
St. 24"—32"

Prísur **248,-**
í skotinum

Til
dreingir

Dýnujakkar
v/hettu
4—16 ár einans **118,-**

Floyalsbuksur
Brúnar og beige
4—14 ár einans **98,-**

Cowboybuksur
4—16 ár einans **98,-**

Skjúrtur
v/ stuttum og longum
ermum einans **25,-**

Mong onnur góð til-
boð til dreingir og menn

FEDGAR Tlf. 11545

kr. **36,-**

Marianna Debes Dahl

Síðsta Skúlaárið



b BOKASØLAN



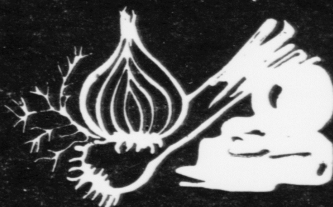
uppskriftin

Grønlangkál við salt-
sprongdum háryggi

Til 4 fólk:

1—1 1/2 kg av saltsprongdum
háryggi
250 g av frystum grønlangkáli
(saksaðum)
40 g av mjóli, 40 g av smøri
2 dl av mjólk
epli

Kjötíð verður sett at kóka. Tikið
verður omanav og kjötíð kókað
við linan hita í o.u. 1 tíma. Stúv-
ingur verður gjørdur av 2 dl av
soði og 2 dl av mjólk, gjørt
verður útá við smøri og mjóli,
smakkur settur á við salti, pipari
og møguliga rivnari muskatnøt.
Grønkálið verður koyrt í stúv-
ingin og hetta verður væl



gjøgnumhitað. Kjötíð verður
skorið í flisar og etið afturvið
grønlangkálinum og brúnkaðum
eplum.

9 bestu

Dansukker melis 10 × 1 kg	62⁵⁰
Kellog's Frost flakes 500 gr.	9⁹⁵
Marina makrel-guf 3 × 200 gr.	14⁹⁵
Hornbech Super Saft at blanda, 1 ltr til 4 ltr saft	9⁹⁵
Edet dobbelt krep wc-pappír, 6 stk.	18⁹⁵
Oksabógvur til steik 1/2 kg.	11⁹⁵
Oksaháryggur til suppu 1/2 kg.	11⁴⁵
Suppukjöt, 1/2 kg.	6⁹⁵
Gravad skinka, fyrí 100 gr.	7⁹⁵

MOKLAGARÐUR