

SMS almanakkin

Makker

Stríput vevað
seingjarteppi

115 × 175

69,-

130 × 220

79,-

Jackpot

Stríput T-shirt
Pink/lilla og blátt/hvítt
St. S—M—L

Prísur 58,-

í skotinum

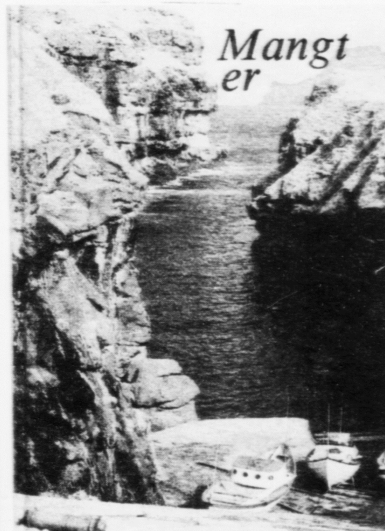
Stoopy
JEANS

258,-

GOOD LUCK
SMS 100 TÖRHAVN - TLF 1004

Kr. 78,-

Sjúrður Joensen

Mangt
er

BÓKASÖLAN



uppskriftin

Neytarivjasteik

Til 4 fólk:

4—6 neytarivjasteikir
salt
pipar
grillkrydd

Snerkt á grill:

Stroyið ein blanding av grill-
kryddi, salti og pipari á o.u. eitt
korter áðrenn snerkt verður —
einar 20 min. hvørju megin.

Stokt í ovni:

Leggið stykkini við beinsiðuni
niður á ristina í steikiskuffuni.
Stroyið eitt slæð av salti og grill-
kryddi á. Leggið eitt stykki av
steikifilmi út yvir steikiskuffuna,
sum verður sett í ovnin, ið
frammanundan er hitaður upp í
180° C. Skal steikjast í einar 40
min.

9 bestu

J.P. kaffi, 250 gr.	14 ⁹⁵
Ty-Phoo te, 200 gr.	10 ⁹⁵
Vita No. 1 margarine, 500 gr.	5 ⁰⁰
Cadi súrepla- ella appelsin- juice, 1 litur 4,25, 3 × 1 litur	11 ⁹⁵
Bähnccke rákost, 500 gr.	6 ⁹⁵
Malið flesk og kálvskjöt 1/2 kg	9 ⁹⁵
5 stk. kotelettir, 1/2 kg.	17 ⁹⁵
Soltin rivjasteik, 1/2 kg.	11 ⁹⁵
Bierwurst, champignon- pylsa, Römerbraten, 5 flisar av hvørjum einans	14 ⁹⁵

MIRLAGARÐUR