

Góðir soltnir høsnarungar

**Beauvais
livurpostei**



7⁹⁵

BÍLAGAST Í MIKLAGARÐI

Piparbúffar
6 stk.
uml. 900 gr.
fyri BARA

19⁹⁵

**Kemilux
uppvask**



1 ltr.

7⁹⁵

BÍLAGAST Í MIKLAGARÐI



Sausir • Tlf. 18817

**Jaffa
appilsinir**



10 fyri
BARA

20⁰⁰

**Friendship
smør**



3 x
250 gr.
fyri
BARA

10⁰⁰

**Skinku-
schnizlar**



800 gr.
fyri
BARA

39⁹⁵

**Íslendskar
rækjur**

150 gr.
fyri
BARA

9⁹⁵



10 fyri
BARA

Tomatir
10⁰⁰

Salmonellafríir høsnarungar



Høsnarungi í hvítvini

25 gr. smør • 1 høsnarungi (1100-1300 gr.) • Skallotteleyk (uml. 250 gr.) • 4 kvastar frískt timan • 1 1/2 tesk. groft salt • Nymalið pipar • 3 1/2 dl. turt hvítvín • 1 spsk. hveitimjöl • 1 dl. piskiróma
Prýði: Stókt bacon Tilhoyr: Frískt pasta, stókt bacon og fríska persillu
Deila tann bítuðla høsnarungan í 8 stykkir. Smelta smørð við nógvum hita, men uttan at tað brúkast. Brúka høsnarunga-stykkini á báðum síðum og tak tey upp. Koyr leykin í pannuna og steik í uml. 1 min. Koyr timian, salt, pipar og hvítvín í. Rør mjøl og róma saman og stóyt á pannuna, meðan tú rører. Legg høsnarungastykkini niður í hvítvín-sósina og lat rættin koka við veikum hita og undir loki í uml. 1 tíma.

1300
gr.

**TAK 5
FYRI BARA**

100⁰⁰

BÍLAGAST Í MIKLAGARÐI

**Fleskakjøl
í bitar**



800 gr.
fyri
bara

39⁹⁵

Swan mjøl



1
kg.

5⁹⁵

BÍLAGAST Í MIKLAGARÐI

**Luxus
grillpylsur**



10 stk.
uml. 600 gr.
fyri BARA

19⁹⁵

**Vita plantu-
margarin**
400 gr.



5⁹⁵

BÍLAGAST Í MIKLAGARÐI

Tilboðini eru galdandi til og við leygardagin 18.1.

MIKLAGARÐUR

SMS, tlf. 13011 • Saltangará, tlf. 48048 • Klaksvík, tlf. 55091