

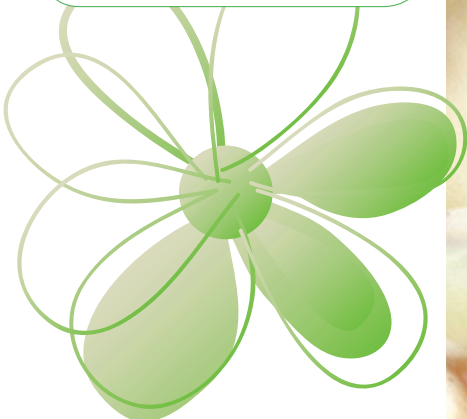


Bollar

(til 4 ferðir - fryst restina, so hefur tú til næstuferð tú hefur verið á fjalli)
Eg veit ekki um tað var mín stoltheit ella mítt matforvitni, ið fekk meg at gera mjølbollarnar sjálv. Teir vóru ogvuliga góðir. Eg visti ekki av at mjølbollar áttu ella kundu smakka soleiðis, og í eini smakkirmynd høvdu teir ivaleyst vunnið á teimum keyptu. Men hinvegin eri eg vís í, at júst hendan dagin høvdu hinir keyptu í vitapassarahúsunum á Borðuni verið minst líka so góðir. Ja, alt til sína tíð...

- 25 gram smør
- 100 dl vatn
- 100 gr mjøl
- 1 egg
- salt og pipar

Fá vatn og smør uppá kók. Rør síðani mjølið úti. Smakka til við salti og pipari. Elt at enda eggjið í. Við tveimum teskeiðum (ella fingrunum) gert tú smáar bollar á stødd við hasselnøtir og kókar teir í lættsaltaðum vatni í á leið 5 min. Tak teir upp og dyppa teir í ísakalt vatn - annars gerast teir lættliga kleiggjuttir. Lat síðani torna á einum tallerki. Tað ber væl til at frysta bollarnar, um tað nú skuldi verið eina aðruferð at trongdin melder seg. T.d eftir ein sunnudag í kirkju - ja, eisini tað fær mínar tankar at leita til bollarúpan.



Bollasúpan til eitt svangt fjallfólk, ella onkran annan, í av eini ella aðrari undarligar orsök mungar eftir bollarúpan:

- 4 dl av bót (heimagjørt ella við supputerningi)
- 2 smá epli
- 1 gularót
- 1/2 dl av ertum
- 1/2 reyðleyk

Set bótina á kók. Sker eplini í smáar terningar og kóka í bótini. Ger bollarnar (sí uppskrift, ella keyp liðnar :)), sker gularót og reyðleyk og koyr síðani grønmetið í suppuna. Hita at enda bollarnar í súpanini.



Tað ber sjálvsagt til at koyra júst tað grønmetið í sum tør dámar best - ella tað tú eigur inni. Tað mest vanliga er: gularøtur, purrur og sellerirót