

Mín besta uppskrift

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos



UPPSKRIFT: Andrea Reynstind

Skinkurullukøka

Botnur:

5 dl av mjólk
2 spk av sukri
2½ spk av oregano
1 tsf av salti
1 tsf av bakipulvuri
2½ dl av mjöli
4 egg

Píska egg og sukur fyrst, rør síðan mjöl, bakipulvur, oregano, salt og mjólk í. Bakast í skuffu við bakipapíri á. 180-200 hitastig í umleið 30 minuttir.

Fylla:

Smyr 18% súrróma á botnin tá hann er kólnaður.

Legg á botnin:

1 pk av skinkustrimlum
4 kókaði sundurskorin egg
3 tomatir í tern
½ agurk skorin smátt
½ lítlan leyk skorin smátt

Krydda við sitrónpipari

Rulla saman og lat gjarna standa kalt í eina nátt áðrenn borðreitt verður. So er rullan fastari og betri smakkar.

MÍN BESTA UPPSKRIFT

er teigur í Vikuskiftis Sosialinum, har lesarin kann senda okkum sína bestu uppskrift, saman við mynd av rættinum og navni á kokkinum.

Øll sløg av uppskriftum eru vælkomnar, bæði bakstur, matur og drekka, men tær skulu ikki hava verið almannakunngjörðar áður.

Send tína bestu uppskrift til:

Socialurin
Postboks 76
FO-110 Tórshavn
mrk. uppskrift

Ella til post@socialurin.fo.

Uppskriftin, sum verður prentað í blaðnum, fær gávukort á kr. 300,- frá **Thomas Dam búnýti**



TÓRSHAVN
Niels Finsensgøta 18
tel. 36 30 00

SALTANGARÁ
Heiðavegur 56
tel. 44 76 04

Várangi



NÝGGJU LUKTILSINI Í VÁR, ANGA AV, FRUKT, VANILJU OG KANEL



"Daisy garland edition EdT" frá Marc Jacobs



Feminint angandi av rósu og vanilju. "Pure DKNY EdP" frá DKNY

Angar sum ein saftig apelsin "Blue glow by J Lo EdT" frá J Lo



Svalkandi angi av ananas og piparmynt "Cool water woman ice fresh EdT" frá Davidoff



Vistrfrøðilig og citrusangandi "Tous H2O EdT" frá Tous



Mandarin og kanelangandi "BLV Eau d'été EdT" frá Bvlgari.



Fruktangi við súrepli og fersken "J'aime les fleurs EdP" frá La Perla

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos