

Mín besta uppskrift

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos



UPPSKRIFT: Jákup Mørk

Rullusteik v/sós, persillueplum og gularótum

- 1 rullusteik (uml 1 kg)
- 2 dl hvítvín
- 2 dl kókað vatn
- 2 spsk olivenolju
- 1 bótarmola av oksakjötti
- 1 leyk
- Rivið skal av 1 appelsin
appelsinsúltutöy
- 4 fed hvítleik
- 25 g persillu
- Timian
- Rosmarin
- Salt
- Pipar
- 1 ½ dl róma
- margarin
- 3 spsk hveitmjöl
- 500 g epli
- 250 g gularót

Rullusteik

Hita oljuna á eini djúpari pannu. Brúnka steikina í 10 min við góðum hita. Krydda við 2 fed av hakkaðum hvíttleyki, rivnum appelsinskali, væl av timian, eitt sindur av rosmarin, salt og pipari meðan stókt verður. Brót bótarmolan í kókandi vatni og oys yvir steikina saman við hvítvíni og skorna leykinum. Steikin og soðið verður lagt í steikigrýtu við loki á og sett í ovnin við 150 stigum í 2 tímar. Tá bótin verður tikin til sósina, eigur nakað av kókandi vatni at latast í aftur steikigrýtuna. **Tipp:** 10 minuttir undan servering verður steikin tikin úr ovninum og lögð í fat við reinum viskistykki omanyvir.

Epli og gularøtur

Flys eplini og gularøturnar – sker gularøturnar í stórar bitar. Kóka eplini í 30 min. Seinastu 15 minuttirnar verða gularøtur koyrdar í. Koyr salt í vatnið, tá kókað verður. Koyr væl av margarini á pannuna. Hakka 2 fed av hvíttleyki og koyr á pannuna saman við persilluni. Koyr eplini og gularøturnar á pannuna 15 min – vend við jøvnum millumbilum. **Tipp:** Tá flust epli verða kókað, gerast tey fastari, um ein tsk. av eddiki verður latið í vatnið, áðrenn grýtan verður sett á kók

Sós

25 g av margarini verður brúnkað í grýtuni. Rør saman við 3 spsk hveitmjöli. Bótin av steikini verður rørd í javningin so við og við. Lat appelsinsúltutöy í. Smakka til við salti og pipari. Koyr róman í. Er sósín ov tjúkk, kann hon tynnast við kókandi vatni. Lita sósina. **Tipp:** Tá sós verður uppbakað, eigur hon at sleppa at kóka, so hvørt sum væta verður latin í javningin

Hav hvítvín afturvið

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 vælkomin, bæði bakstur, matur og drekka, men tær skulu ikki hava verið almannakunngjörðar áður.

Send tína bestu uppskrift til:

Sosialurin
Postboks 76
FO-110 Tórshavn
mrk. uppskrift

Ella til post@sosialurin.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

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos

Oyðimarkar-gongd í Sex and the city 2

Í DØGUNUM HEVUR FILMURIN »SEX AND THE CITY 2« **FRUMFRAMSÝNING**. VIT NÁDDU IKKI AT FÁA EITT UMMÆLI VIÐ Í HETTA BLAÐIÐ, OG TÍ HAVA VIT LÚRT EITT SINDUR, HVAT **BLØÐINI Í UTLONDUNUM** SIGA UM FILMIN.

CNN doypir filmin um til "Sex and the desert", tí størsti parturin av filminum fer fram í Abu Dhabi og ikki í New York, har røðin og fyrri filmurin vóru innspæld.

LA Times er á somu leið og skemtar sær soleiðis í sínum ummæli: »Almost no sex and very little city«.

Flestu bløð eru á einum máli um, at handlingin er tunn, umhvørvið líkist mest einum lýsingafilmi úr Miðeystri, og harafturat verða klæðini søgd at vera kiksað, hóast príslepin man ræða vanlig fólk. Ekstrablaðið skriar, at tær fyra vinkonurnar Carrie, Charlotte, Samantha og Miranda eru farnar frá at vera stuttligar, nýskapandi og begávaðar til at gerast desperatar og

troyttandi. Um handlingina skriar Extrablaðið soleiðis: "Handlingen er omtrent lige så dybsindig og gribende som vaskeanvisningen på et Prada-tørklæde."

CBC News vil vera við, at filmurin er alt ov langur, og at innihaldið í spælfilminum hevði passað betur til ein part í sjónvarpsrøðini.

Tað, sum flestu ummælini taka upp sum mest álvarsami trupulleikin við filminum, er rasisman móti arabisku kvinnunum, og óviljin hjá teimum fyra móti arabisku mentanini.

Hóast ummælini eru út av lagi vánalig, so er filmurin ein av teimum mest sæddu í biografum seinastu vikuna.



Charlott, Carrie og Miranda fáa ikki góð skoðsmál í útlenskum miðlum