

Amboð:

Fjöl, knív, súpiskeið-mál, teskeið-mál, 2 djúpar borðiskar, gaffil, pannu, líflan borðisk, flatspón, dl-mál, ristara, tyril, steikifat og stóra skeið.

Tilfar:

500 g av kálva- ella seyðalivur
70 g av leyki (1 stóran leyk)
2 súpisk. av hveitimjoli
2 súpisk. av rugmjoli
1/2 tesk. av salti
1/4 tesk. av pipari
1 tesk. av papriku
15 g av margarini at steikja í.

2 dl av mjólk
3 dl av vatni
1 stóran bótarmola.

Útágerð:

1 1/2 dl av vatni og
3 súpisk. av hveitimjoli.

ARBEIÐSHÁTTUR:

1. Set eplini og gularøturnar útá.

2. Skola livrina við køldum vatni.
3. Sker livrina í tunnar flísar, tvørturígjøgnum, á fjøluni.
4. Blanda hveitimjolið, rugmjolið, saltið, piparið og paprikuna í øðrum av teimum djúpu borðiskunum.
5. Roða livraflísarnar í mjølblandingini við gafflinum.
6. Set pannuna útá við margarininum, legg livraflísarnar á pannuna, tá ið margarinið er heitt.
7. Steik livrina í uml. 7 min. á hvørjari síðu.
8. Flys leykin, sker hann í tunnar ringar á fjøluni.
9. Legg livrina á hin djúpa borðiskin, tá ið hon er stokt.
10. Steik leykin ljósabrúnan á pannuni og koyr hann á tann lítla borðiskin.
11. Stoyt vatnið og mjólkina á pannuna, brót bótarmolan niðuri og kóka blandingina.

12. Útágerðin: Koyr vatnið og mjolið í ristaran, legg lokið á og rist væl.
13. Ger út á tann kókandi løgin, meðan tú rørir væl í við tyrlinum.

14. Legg livraflísarnar aftur á pannuna og kóka tær spakuliga í uml. 15 min. í sósini, til tær eru moyrar.
15. Stoyt livrina og sósina í steikifatið, legg leykin javnt út yvir livrina og legg skeiðina á fatið.
16. Legg tvær borðverjur á borðið.
17. Set steikifatið við livrini á aðra borðverjuna og fatið við eplum og gularótum á hina.