

Ky dokument nuk është prova. Prova janë bajtët e ruajtur: HTML-ja e faqes, pamja e saj, dhe zinxhiri i hash-eve që i lidh. Kjo dëshmi është paraqitja e tyre, e prodhuar automatikisht. Verifikohet me kodin më poshtë **pa na pyetur ne**.

ARTIKULLI

TITULLI	Qofte me specia dhe salcë domate, nga Shefja e Kuzhinës Albana Mançja – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/qofte-me-specia-dhe-salce-domate-shije-qe-te-le-pa-fjale-nga-shefja-e-kuzhines-albana-mancja/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

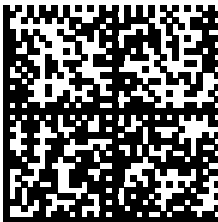
KAPUR NGA NE	16 shtator 2026, 08:50:06 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	16 shtator 2026, 08:45:39 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	e47b09782db7b64127ea8b4e1b7d4a09273fb2981cb846ec8e74491d7fe18345
TEKSTI	1082ecda5370441d3457b095e6917512b39ad19746e9dcbf0ec2e2e63ad24a32
PAMJA	b55482d2f6a32058036a3b2807bc92353bb72c09acefad797e26d1d06aa3fa35

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	f849695b3d1c8631a02831ab9826114c905f8de48c2f9c318f68a0789470f1c4
E MËPARSHMJA	—
RRËNJA MERKLE	479381fa2a49a22c779ba6938b50ec298f3d05b6f6a0c36ab6b39ef80d1b34ab
ANKORIMI	submitted — dërguar, ende pa bllok <i>Deri te blloku, kjo provon integritetin, jo kohën.</i>



SKANOJE PËR TA VERIFIKUAR

Kodi të nxjerr te eksploruesi i STAMLES. Ai regjistër nuk është yni: nëse serveri ynë bie nesër, vula mbetet aty ku është.

Faqja tregon njërën nga tri gjendjet — **nuk u gjet**, **në radhë**, ose **e konfirmuar** me bllokun, rrënjën Merkle dhe transaksionin në Polygon. Krahazo hash-in që gjen atje me atë të shtypur më lart: nëse përputhen, kjo kapje ekzistonte para asaj ore, dhe ne nuk mund ta kishim ndryshuar pas saj.

<https://scan.stamles.eu/verify/f849695b3d1c8631a02831ab9826114c905f8de48c2f9c318f68a0789470f1c4>

PAMJA E FAQES

Renderuar nga HTML-ja jonë e ruajtur, jo nga rrjeti. **Riprodhon kopjen tonë, jo pamjen e atëhershme:** stilet dhe imazhet e largëta mund të mos ekzistojnë më ose të kenë ndryshuar.

Motori: chromium-stored+assets · dritarja 1280×1024 px



me specë dhe salcë domateje janë zgjedhja perfekte. Një kombinim i mishit të grirë me erëza aromatike, specë të freskët dhe salcë domateje, që sjell në tavolinë një pjatë të ngrohtë dhe plot shije, sipas recetës së shefes së kuzhinës Albana Mançja.

Përbërësit:

- 2 feta bukë të bardhë
- 1 qepë
- Majdanoz i freskët
- ½ kg mish viçi i grirë
- 1 vezë
- Vaj ulliri
- Piper i zi
- 1 lugë e vogël uthull
- Disa fletë nenexhik
- Rigon
- Kripë
- 2 specë jeshilë
- 2 specë të kuq
- 300 ml salcë domateje
- Pak ujë

Përgatitja:

1. Përgatitja e qofteve

Laaime bukën në uje dhe e shtrvdim mire.

horoskopit që do të kenë një javë të...

5 Horoskopi sot/ Yjet paralajmërojnë ndryshime, kush do të ketë fat në...

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu

Në një blender grijmë qepën dhe majdanozin. I shtojmë te mishi i grirë, së bashku me bukën e shtrydhur dhe vezën.

Shtojmë vaj ulliri, piper të zi, uthull, uzo, nenexhik, rigon dhe kripë.

E punojmë mirë masën derisa të bëhet e butë dhe homogjene. E lëmë të pushojë për rreth 30 minuta.

Formojmë qoftet dhe i skuqim lehtë në pak vaj ulliri, derisa të marrin ngjyrë.

2. Përgatitja e salcës

Presim specat në shirita të trashë dhe i skuqim derisa të marrin ngjyrë.

Shtojmë salcën e domates, kripë, piper dhe pak ujë. I lëmë të ziejnë për rreth 10 minuta.

Shtojmë qoftet e skuqura në salcën me specat dhe i lëmë të ziejnë së bashku derisa salca të lidhet.

#Mes'dritë

#receta



Xhuljana Zhuleku

Gazetarje · Vizion Plus · Redaksia e Vizion Plus.

Të gjithë artikujt

Vazhdo të lexosh

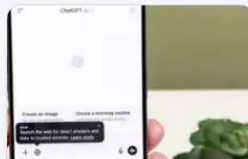


LIFESTYLE

Horoskopi i sotëm, një ditë plot surpriza! Ja...

Xhuljana Zhuleku

3 orë më parë



LIFESTYLE

Pesë gjërat që nuk duhet t'ia tregoni...

Xhuljana Zhuleku

Sot 00:42



LIFESTYLE

Këto janë shenjat që do të lënë pas...

Xhuljana Zhuleku

Dje 20:42

Lini një koment

Komenti juaj *

Me respekt — komentet moderohen nga redaksia.

Emri *

E-mail *

Nuk publikohet kurrë.

☐ Ruaje emrin dhe e-mailin tim në këtë shfletues për herën tjetër që komentoj.

Posto komentin



Vizion Plus është një nga televizionet kryesore kombëtare në Shqipëri — lajme, programe, seriale dhe sport, drejtpërdrejt dhe on demand, 24 orë në ditë, kudo që je.

LIVE



Politikë
Bota
Vendi
Kronikë
Lifestyle

Programe
Seriale
Guida TV
Video
Ekipi i Vizion Plus

Rreth nesh
Karriera
Kontakt
Reklamo me ne
Dërgo lajmin tënd

Kushtet e përdorimit
Privatësia
Cookies
Politika editoriale

© 2026 Vizion Plus · Të gjitha të drejtat e rezervuara

vizionplus.tv

Kthehu lart ↑

Pamja këtu është e ri-koduar për ta futur në dokument. Artefakti autoritar është skedari WebP i ruajtur, dhe hash-i i tij është ai i shtypur te faqja e parë — pra dallimi është i verifikueshëm, jo i fshehur.