

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	Pispili me perime, djathë dhe miell misri, nga Shefja e Kuzhinës Albana Mancja – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/pispili-me-perime-djathe-dhe-miell-misri-nga-shefja-e-kuzhines-albana-mancja/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

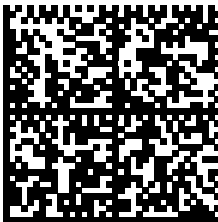
KAPUR NGA NE	16 shtator 2026, 09:12:11 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	16 shtator 2026, 09:10:11 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	206a19f74a32de2d40f3d18909e1079f61c55a3d97f83ef1c2ad1ecc0e05f6dc
TEKSTI	05299bb49e3565d6124c736d10d7d7019ff45c083155b570c93f3c3ff615f12a
PAMJA	03628398dfa6e58a2a3e2919a5d8b40d66dc0d3ce683db034cd764059ad3c750

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	277b5e4e615c712ff97b26990bbd5672a4c9d7a95f5a92611650f0d7a3fcfad1
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/277b5e4e615c712ff97b26990bbd5672a4c9d7a95f5a92611650f0d7a3fcfad1>

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



një vakt të shijshëm dhe të lehtë për t'u përgatitur. Është e pasur me ngjyra, aroma dhe shije, ajo kombinon perimet e freskëta me djathin feta dhe një masë të butë e të pjekur në furrë, duke krijuar një pjatë që mund të shërbehet si për mëngjes, ashtu edhe për drekë apo darkë.

Përbërësit:

- 1 spec i kuq
- 1 spec jeshil
- 1 domate ose 6 domate qershi
- 4 vezë
- Kripë dhe piper
- 100 ml vaj ulliri
- 200 ml qumësht
- 300 g miell
- 1 pluhur pjekës (baking powder)
- Rigon
- 100 g djathë feta, i thërrmuar
- Bimë aromatike

Përgatitja:

1. Përgatitja e perimeve

Presim specat në kubikë të vegjël. Presim gjithashtu domatet në kubikë.

2. Përzierja e bazës

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

ne nje tas te madh rranim vezet me kripe, piper, vaj ulliri dhe qumesht.

3. Shtimi i miellit

Shtojmë miellin dhe pluhurin pjekës. I përziejmë derisa të përftojmë një masë homogjene.

4. Shtimi i përbërësve të tjerë

Shtojmë rigonin, specat, domatet, djathin feta të thërrmuar dhe bimët aromatike. I përziejmë mirë, derisa masa të bëhet e njëtrajtshme.

5. Pjekja

E hedhim masën në një tavë të lyer me vaj, rreth 32 cm në diametër. Sipër spërkasim me djathë.

E pjekim në 180°C, derisa të marrë një ngjyrë të artë.

#Mes'dritë

#receta

#recetagatimi



Xhuljana Zhuleku

Gazetarje · Vizion Plus · Redaksia e Vizion Plus.

Të gjithë artikujt

Vazhdo të lexosh



LIFESTYLE

Qofte me specat dhe salcë domate, nga...

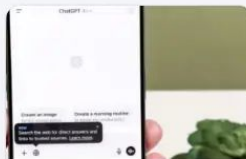
Xhuljana Zhuleku 27 minuta më parë



LIFESTYLE

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

Xhuljana Zhuleku 4 orë më parë



LIFESTYLE

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

Xhuljana Zhuleku Sot 00:42

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

Lajme

Politikë

Bota

Vendi

Programe

Programe

Seriale

Guida TV

Rrjeti

Rreth nesh

Karriera

Kontakt

Ligjore

Kushtet e përdorimit

Privatësia

Cookie

kryesore kombetare në Shqipëri — lajme,
programe, seriale dhe sport, drejtpërdrejt
dhe on demand, 24 orë në ditë, kudo që je.

• LIVE



veprim

Kronikë

Lifestyle

Guida TV

Video

Ekipi i Vizion Plus

Kontakt

Reklamo me ne

Dërgo lajmin tënd

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.