

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	Tavë me kunguj, vezë dhe djathë, dreka perfekte nga shefja e kuzhinës Albana Mançja – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/tave-me-kunguj-veze-dhe-djathe-dreka-perfekte-nga-shefja-e-kuzhines-albana-mancja/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

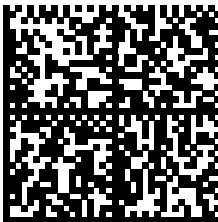
KAPUR NGA NE	26 shtator 2026, 08:34:55 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	26 shtator 2026, 08:34:10 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	9d58ac43c8581ac52d5a0f32d4ee734089355462ae2aeb663d34e4cfb51b8d68
TEKSTI	6572a8c8fc88442dce01d868a84acdca30069ba5a191c35d313eb9d4f6bc45b6
PAMJA	3c508f6a6a193205b6551802fb138a923023e7edd7dd61277d1eb53099fdfa1c

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	d44294820adc6980fb4f1de43b11f7121ff3f36f282c710bd99a01ec18ec29e0
E MËPARSHMJA	—
RRËNJA MERKLE	aeabf4509e171eed592273ece5cddf4aeb2f22a188459bccfd99accd67acf91
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/d44294820adc6980fb4f1de43b11f7121ff3f36f282c710bd99a01ec18ec29e0>

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



Përbërësit:

- 300 g kunguj
- 2 lugë gjelle miell
- 3 vezë
- 3 lugë gjelle qumësht
- 3 lugë gjelle djathë të grirë
- 1 tufë majdanoz
- Proshutë ose sallam sipas dëshirës
- Arrë moskat
- Piper i kuq
- Kripë
- Piper i zi

Përgatitja:

Presim kungujt në disqe, i spërkasim me miell, kripë dhe piper dhe i vendosim në një tavë qelqi të lyer me pak vaj ulliri.

Rrahim vezët me qumështin, shtojmë djathë të grirë, kripë, piper dhe arrë

5 VIDEO/ E ndjek me vrap disa metra, më pas e vret dhe ikën me motor,...

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu

moskat. E shtojmë masën mbi kungujt, vendosim disa feta proshutë, e spërkasim sipërfaqen me djathë të grirë dhe e vendosim tavën të piqet në furrë.

#AlbanaMancja #Mes'dritë #receta



WRITTEN BY

Xhuljana Zhuleku

Gazetar/e · Vizion Plus

Të gjithë artikujt →

Më shumë video



VIDEO

Gurabije të kuqe, shija e fëmijërisë nga shef...

Xhuljana Zhuleku

26 Sht 10:32



VIDEO

Gratë më elegante i përkasin këtyre dy...

Xhuljana Zhuleku

26 Sht 10:10



VIDEO

"Në planin financiar tregohuni të matur",...

Xhuljana Zhuleku

26 Sht 08:19

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     

Lajme

Politikë
Bota
Vendi
Kronikë
Lifestyle

Programe

Programe
Seriale
Guida TV
Video
Ekipi i Vizion Plus

Rrjeti

Rreth nesh
Karriera
Kontakt
Reklamo me ne
Dërgo lajmin tënd

Ligjore

Kushtet e përdorimit
Privatësia
Cookies
Politika editoriale