

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	Shkopinj krokantë me domate të thata dhe ullinj nga shefja e kuzhinës Albana Mançja – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/shkopinj-krokante-me-domate-te-thata-dhe-ullinj-nga-shefja-e-k-uzhines-albana-mancja/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHË

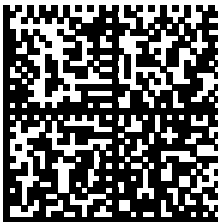
KAPUR NGA NE	5 tetor 2026, 08:21:57 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	5 tetor 2026, 08:18:04 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	2ba4d64c7daabbc8295dd1282d01215d08ceb1751c3cd47538763491fb60f21c
TEKSTI	32bbd612ef442991c6ecb1d2adeb05a11fe51ca331a9778d313349142a84976f
PAMJA	4d227461474e1cb3da12a7ddb7f477c38dda53e06dbb602717578bf7f542819

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	9a538277978096d4d0b2c691218b4813903255027cd0b8d85e9d3e20d43b6bc7
E MËPARSHMJA	—
RRËNJA MERKLE	—
ANKORIMI	nuk është ankoruar ende <i>Kjo hyrje nuk është përfshirë ende në asnjë pemë Merkle të dërguar. Zinxhiri i hash-eve provon rendin dhe integritetin; koha jo.</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/9a538277978096d4d0b2c691218b4813903255027cd0b8d85e9d3e20d43b6bc7>

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:

REKLAMË

- 350 gr miell gruri
- 50 gr miell misri
- 300 ml ujë
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 1 lugë çaji maja e thatë instant
- 1 lugë supë kripë
- 1 lugë gjelle djathë i grirë, me shije të fortë
- 1 lugë gjelle ullinj të zinj, të copëtuar
- Domate të thata

Përgatitja:

Në një tas të madh bashkojmë miellin e grurit me miellin e misrit. Shtojmë ujin, vajin e ullirit, majanë dhe kripën. I përziejmë derisa të formohet një brumë dhe të mos mbetet miell i thatë.

E mbulojmë dhe e lëmë të pushojë për 30 minuta.

Shtojmë diathin e grirë, domatet e thata dhe ullinitë. I përfshijmë në brumë

5 Video intime/ Reagon për herë të parë Eli Fara: Turpi i përket atyre që...

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu

REKLAMË



duke bërë palosjen e parë (stretch & fold). Më pas bëjmë edhe dy palosje të tjera, me nga 30 minuta pushim ndërmjet tyre.

E lëmë brumin në temperaturën e ambientit derisa të dyfishojë vëllimin.

E kalojmë mbi një sipërfaqe të lyer mirë me miell dhe e hapim butësisht me duar, pa e shtypur shumë, që të ruajmë ajrin e krijuar gjatë fermentimit. E presim në shirita të hollë e të gjatë dhe i vendosim në tavë. I mbulojmë dhe i lëmë të pushojnë edhe për 25-30 minuta.

I spërkasim me pak vaj ulliri dhe i pjekim në 230°C. Për 10 minutat e para vendosim në furrë edhe një tavë me ujë të nxehtë për të krijuar avull. Më pas e heqim tavën me ujë dhe vazhdojmë pjekjen edhe për rreth 10 minuta, ose derisa shkopinjë të marrin një ngjyrë të bukur të artë.

Sekreti: Brumi është mjaft i hidratuar (300+ ml ujë për 400 gr miell), ndaj nuk ka nevojë për ngjeshje.

#AlbanaMançja

#Mes'dritë

#receta



WRITTEN BY
Xhuljana Zhuleku
Gazetar/e · Vizion Plus

Të gjithë artikujt →

Vazhdo të lexosh



LIFESTYLE

Pse disa njerëz vonohen gjithmonë?...

Redaksia Web 5 Tet 09:09



LIFESTYLE

"Një surprizë e vogël mund të ndryshojë..."

Redaksia Web 5 Tet 08:16



LIFESTYLE

Horoskopi i ditës, çfarë pritet të ndodh...

Redaksia Web 4 Tet 08:18

REKLAMË

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](#)
[Vendi](#)
[Bota](#)
[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](#)