

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 shtëpie me fileto pule DIMAL – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/qofte-shtepie-me-fileto-pule-nga-shefja-e-kuzhines-albana-manc-ja-dimal/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

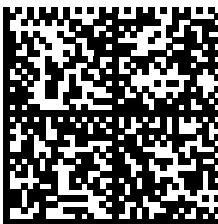
KAPUR NGA NE	5 tetor 2026, 08:37:48 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	5 tetor 2026, 08:37:17 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	5699c54ccb5e5c72f46e830f20ed010c788b3e23d1522b44af32f539db1b93ae
TEKSTI	1b19b82ad3c9f43c62e3044d8d84cb7d9082c14ac871986cfb2536a8f729ed20
PAMJA	ae48173ed2d4cb27bd32603813d4478e30ba8699965606cc81494076d900b478

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	1c5fa695beceb7a3e1bb7b307b918acde05df34ce115f62e1cc2ca4d4c694d16
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/1c5fa695beceb7a3e1bb7b307b918acde05df34ce115f62e1cc2ca4d4c694d16>

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



500 gr fileto pule DIMAL

100 gr djathë kaçkavall

1 thelb hudhër

2-3 feta bukë

1 kokërr vezë

Pak nenexhik

Kripë dhe piper

1 lugë kafeje sodë buke

Përgatitja: Fileton e pulës e ziejmë dhe më pas e kalojmë në blender. E vendosim në një tas, ku shtojmë hudhrën e grirë imët, vezën, djathin kaçkavall të grirë, kripën dhe piperin. Në fund shtojmë bukën e njomur ose mund të përdorim galetë.

Kontrollojmë brumin që të jetë i butë, jo i fortë. E lëmë brumin të pushojë, në mënyrë që aromat të lidhen, dhe më pas i skuqim qoftet në vaj të nxehtë.

#AlbanaMançja

#Mes'dritë

#receta

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



WRITTEN BY
Xhuljana Zhuleku

Vazhdo të lexosh



LIFESTYLE
Shkopinj krokantë me domate të thata dhe...
Xhuljana Zhuleku · 5 Tet 10:18



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

REKLAMË

Lini një koment

Komenti juaj *

Me respekt — komentet moderohen nga redaksia.

Emri *

E-mail *

Nuk publikohet kurrë.

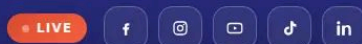
☐ Ruaje emrin dhe e-mailin tim në këtë shfletues për herën tjetër që komentoj.

Posto komentin

REKLAMË



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.



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