

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	Çorba e gjyshe me thjerrëza të kuqe dhe MAGGI nga shefja e kuzhinës Albana Mançja – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/corba-e-gjyshe-me-thjerreza-te-kuqe-dhe-maggi-nga-shefja-e-kuzhines-albana-mancja/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

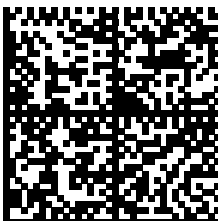
KAPUR NGA NE	7 tetor 2026, 09:01:56 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	7 tetor 2026, 08:57:30 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	d74c82d04aec53a9d9215238ca22224b277819fd5993c017917944f46d4ddf34
TEKSTI	38e60cd250dd9d857f2978ad97070eac9eedab7bc9986209c3e9c1456a19fe02
PAMJA	68557c3947fb532e9473456c869477876ec11d134747e4222ed546423dfb0ada

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	251f1a99011e2494080122b24b1954cbca1fc6d0180015b27b47d4565d5c9b55
E MËPARSHMJA	—
RRËNJA MERKLE	1f6262753472096d147bfc5484009f28f47d5ae7af4377a6ad385da93d2b334
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/251f1a99011e2494080122b24b1954cbca1fc6d0180015b27b47d4565d5c9b55>

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

500 g thjerrëza

1-2 kuba MAGGI

REKLAMË

1 kokërr qepë

1 thelb hudhër

1 lugë gjelle gjalpë

1 lugë gjelle miell OLA

Piper i kuq

Kripë

Piper i zi

Pak uthull ose salcë domate

Përgatitja:

Thjerrëzat i lajmë dhe i lëmë në ujë të ftohtë për 7-8 orë para zierjes. Pas kësaj kohe, derdhim ujin, i vendosim në ujë të pastër, shtojmë qepën e pastruar dhe hudhrën dhe i lëmë të ziejnë.

5 Sjeit në jetë të mijën e 11-të, nëna: Jam e lumtur dhe e kënaqur për...

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu

REKLAMË



Pasi të jenë zier, thjerrëzat mund t'i kalojmë në sitë, t'i bluajmë në blender ose t'i lëmë ashtu siç janë.

Në një enë për çorbë, kaurdisim me yndyrë miellin dhe specin e kuq. Shtojmë sallamin e prerë në copëza, më pas hedhim thjerrëzat e shtypura. I përziejmë dhe shtojmë pak ujë ose lëng mishi.

E lëmë çorbën të ziejë për rreth 10 minuta. Rregullojmë shijen dhe, sipas dëshirës, mund të shtojmë pak uthull. Gjithashtu, pak para përfundimit të zierjes mund të shtojmë pak salcë domate.

#AlbanaMançja

#Mes'dritë

#receta



WRITTEN BY
Redaksia Web
Gazetar/e · Vizion Plus

Të gjithë artikujt →

Më shumë video



VIDEO

Fërgesa e traditës me spec, hudhra të...

Redaksia Web 7 Tet 10:56



VIDEO

Receta perfekte e qofteve me patate...

Redaksia Web 7 Tet 10:54



VIDEO

Horoskopi sot: Mund të merrni një lajm që...

Redaksia Web 7 Tet 08:35

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



Lajme

Politikë

Programe

Programe

Rrjeti

Breth nesh

Ligjore

Kushtet e përdorimit

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



Vendi
Bota
Kronikë
Lifestyle

Seriale
Guida TV
Video
Ekipi i Vizion Plus

Karriera
Kontakt
Reklamo me ne
Dërgo lajmin tënd

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.