

מה זה בעצם ?

זהו תבשיל קדרה המורכב בעיקרו משעועית שחורה, בשר חזיר ושורשי קסאווה טחונים. הפייז'ואדה נפוצה מאוד בברזיל, בפורטוגל ובמדינות אחרות, כמו אנגולה, שהיו בעבר מושבות פורטוגזיות. מקור השם "פייז'ואדה" מגיע מהמילה הפורטוגזית "פייז'או" (feijão), שמשמעותה "שעועית".

רכיבים:

1 ג'בטה

1 בצל סגול, קצוץ

2 כפות שמן זית

1 נקניקיית עגל, חתוכה לקוביות

50 גרם פסטרמה על גחלים, חתוכה לרצועות

50 גרם נקניק מעון, חתוך לקוביות

$\frac{1}{2}$ כוס שעועית שחורה, מבושלת (פייז'ואדה)

2 כפות רסק עגבניות

$\frac{1}{2}$ כוס מים

1 פלפל אדום, חתוך לקוביות קטנות

1 פלפל ירוק, חתוך לקוביות קטנות

1 פלפל צהוב, חתוך לקוביות קטנות

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מטגנים את קוביות הבצל בשמן הזית.
2. מוסיפים את הנקניקים ואת השעועית וממשיכים בטיגון לעוד 5 דקות.
3. מוסיפים את שאר הרכיבים ומבשלים עד שאידוי הנוזלים.
4. חותכים את הג'בטה במרכזה, ממלאים בתבשיל ונהנים.