

Ingredientes

4 fatias p?o de forma de sua prefer?ncia
1 colher das de sopa de mostarda Dijon
1 colher das de sopa de maionese
8 fatias de queijo tipo cheddar
10 fatias de rosbife ou carne assada
8 fatias de tomate temperadas a gosto
Fatias de cebola roxa (opcional)
Folhas de alface higienizadas e secas

Modo de preparo

Misture a mostarda com a maionese at? obter uma pasta homog?nea. Utilize na montagem.

Passe a mistura de maionese com mostarda nas fatias de p?o.

Monte os sanduiches come?ando com as fatias de queijo, sobre o queijo coloque o rosbife, as fatias de tomate, as fatias de cebola, as folhas de alface e finalize com as fatias de p?o.

Decore a gosto e sirva a seguir.

Dica: deixe a cebola marinar no caldo de lim?o, ela vai ficar mais suave. Escorra bem a cebola antes de usar no preparo. Adicione o tomate somente se voc? for servir na hora, o tomate solta muita ?gua e deixar? seu lanche muito ?mido se armazenado por muitas horas.