

# Rulada vieneză

## Ingrediente

*1 kg carne de porc  
1 felie de paine  
5 oua  
1 ceapa  
ulei  
sare  
piper  
ienibahar  
coriandru*

## Preparare

*Cureti ceapa, o speli si o tai marunt. Toci carnea de porc, si o pui intr-un vas adanc. Fierbi separat 3 oua. Calesti ceapa cu doua linguri de ulei si o pui peste carnea tocata. Incorporezi 2 oua crude, condimentezi cu sare, piper si amesteci bine. Intr-o tava de chec, unsa cu ulei, intinzi jumatare din tocatura si o intinzi uniform. De-a lungul tavii asezi ouale fierte, pui restul de compozitie si unguic ulei. Dai la cuptorul bine incins timp de 40-50 de minute. Se poate servi cald sau rece dupa preferinta.*